

Von der Frucht zur Maische

Um saubere und fehlerfreie Destillate zu erzeugen, bedarf es besonderer Sorgfalt bereits beim Einmaischn der Früchte. Sie werden das Einmaischn von Obst bis zur Kontrolle des Vergärens erlernen. Schritt für Schritt werden Ihnen in Theorie und Praxis die einzelnen Prozesse der Verarbeitung von Früchten zu qualitativ hochwertiger Maische erläutert und die Vorteile der eingesetzten Rohstoffe, Hilfsmittel und Gerätschaften veranschaulicht. Häufige Fehler werden aufgezeigt, die Ursachen und Folgen verdeutlicht und auch die Möglichkeiten um Fehler zu vermeiden vorgestellt. Im Praxisteil werden Apfel, Birnen und Zwetschken eingemaischt.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 59,00 (pro Person (gefördert)) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Abfindungs- und Kleinbrenner/-innen, alle interessierten Personen
Mitzubringen:	3G-Nachweis ist vorzulegen!

24.09.2021 19:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	24.09.2021 19:00
Ende	24.09.2021 22:30
Örtlichkeit	Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum für Vorarlberg, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Information	LFI Vorarlberg, Tel +43 5574400191
Kursnummer	3873L
Trainer/in	Ulrich Jakob Zeni