
Destillation in einem Brennereibetrieb

An diesem Tag werden in einer Brennerei vor Ort gemeinsam praktisch und auch theoretisch folgende Arbeitsschritte durchgeführt: Einmaischen, Raubrand und Feinbrand Destillation, Fraktionierte Destillation, Einstellen auf Trinkstärke, Filtrieren usw. Alle Fragen, die sich ein Brenner während eines Brennjahres stellt, werden gemeinsam mit Dr. Manfred Gössinger diskutiert.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 95,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Edelbrenner/-innen, Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen
