
Sensorik von Destillaten für Einsteiger/-innen und Fortgeschrittene

Eine ausgereifte und feine Sensorik ist die Basis für die Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte. Das Geheimnis der Sieger ist nicht zuletzt das Wissen um die Sensorik. Erst wenn Sie in der Lage sind durch Verkostungen die Qualität einschätzen zu können, stehen Ihnen die Türen zu den Goldmedaillen offen. Ing. Jakob Ulrich Zeni hilft den Kursteilnehmern Ihre Sinne für diese Arbeit zu schärfen und diese letztlich auch richtig einzusetzen. Anhand von verschiedensten Proben aus dem gesamten Bereich der Spirituosen schärfen Sie ihren Geschmack. Auch eigene Produkte können in das Seminar mit eingebaut und verkostet werden.

Information

Kursdauer:	0 Einheiten
Kursbeitrag:	105,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Brenner/-innen, Edelbrandsommeliers, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen

Verfügbare Termine