Praxisschulung: Most selbst analysieren

Obstmoste sind in Vorarlberg lange Tradition. Die Mostherstellung hat in den letzten Jahren jedoch wieder einen Aufschwung erlebt. Die Überwachung der Qualität und die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben erfordert es, verschiedene Messungen in den Getränken vorzunehmen. Nicht immer sind diese einfach durchzuführen. Wo dies aber einfach geht, erleichtert es die Arbeit sehr. Diese Praxisschulung soll kleine Mosterei- und Fruchtsaftbetriebe darüber informieren, welche Werte in Obstweinen, Fruchtsäften und Essig wichtig sind, welche man selbst bestimmen kann und wie man das korrekt macht. Expertinnen und Experten des Weinlabors Schließmann informieren und leiten die praktischen Übungen an.

Schwerpunkt: Obstwein und Obstweinprodukte, am Rande Fruchtsäfte und Obstessige

- Welche wichtigen Parameter kann man mit einfachen Hilfsmitteln oder erschwinglichen Apparaten selbst messen? Wie wendet man diese Hilfsmittel/Apparate korrekt an? Theorie und Übung. Im Fokus werden stehen: Säure, evtl. flüchtige Säure, SO2-Gehalt, Zuckergehalt, pH, Dichte, Alkohol.

- Welche Werte sind für einen guten Obstwein wichtig (gesetzl. Vorgaben, Qualität, Etikettierung…)? Was sagen mir die Messwerte aus? Wie kann ich schlechte Messwerte ggf. noch korrigieren?

- Kurzer Überblick über die Etikettiervorgaben und anstehende Änderungen

- Kurze Verkostung von 4-5 Obstweinen aus Deutschland und Frankreich

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Pflanzenbau

Verfügbare Termine