

Reinigung von Brenngeräten & Vergärung von Obstmaischen für Brände und Moste

Eine gründliche Reinigung der Brenngeräte ist Voraussetzung für die Herstellung eines guten Edelbrandes. Wie Sie Ihre Holz- & PVC-Fässer und den Brennhafen optimal reinigen und pflegen, zeigt Ihnen Georg Leindl in diesem Kurs. Erweitert wird der Kurstag durch eine Vertiefung in die Vergärung von Obstmaischen für Brände und Moste.

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: Land Vorarlberg

Fachbereich: Einkommenskombination, Direktvermarktung,
Pflanzenbau

Zielgruppe: Brenner:innen, Obstverarbeiter:innen, Interessierte

Verfügbare Termine