
Von der Frucht zur Maische

Um saubere und fehlerfreie Destillate zu erzeugen, bedarf es besonderer Sorgfalt bereits beim Einmaischen der Früchte. Sie werden das Einmaischen 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 deren Vermeidung verwiesen. Im Praxisteil werden Apfel, Birnen und Zwetschken eingemaischt.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 59,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)

98,00 € Kursgebühr ungefordert

Land Vorarlberg

Fachbereich: Einkommenskombination, Direktvermarktung,

Pflanzenbau

Zielgruppe: Brenner/-innen, Edelbrandsommeliers,

Direktvermarkter/-innen, alle interessierten

Personen

Verfügbare Termine