Sensorik von Destillaten

In diesem Kurs tauchen wir in die Welt der Aromen, Geschmäcker und sensorischen Eindrücken ein, die hochwertige Edelbrände zu bieten haben. Sie lernen die Grundlagen der sensorischen Analyse, um die Qualität von Destillaten einschätzen zu können.

Ideal für Praktiker und Genießer, die ihre sensorischen Fähigkeiten anhand von Verkostungsproben verbessern möchten.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr ungefördert 69,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) Land Vorarlberg
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at