
Brennkurs für Profis

Die Leitfähigkeit während der Destillation ist ein wertvoller Indikator für die Abtrennung von Vor- und Nachlauf sowie für die spätere Qualität von Obstbränden – besonders in modernen Kolonnenbrennereien. In diesem Praxiskurs zeigt Dr. Manfred Gössinger, wie sich der Verlauf der Leitfähigkeit gezielt beeinflussen lässt und welche Rückschlüsse daraus für Aroma, Reinheit und Ausbeute gezogen werden können.

Anhand zahlreicher Praxisversuche erklärt er, wie Destillationsgeschwindigkeit, Dephlegmatortemperatur und Einstellungen am Brenngerät zusammenwirken und wie Brennerinnen und Brenner diese Parameter optimal steuern.

Das ist ein Praxiskurs: Je nach tatsächlichem Destillationsverlauf kann der Kurs etwas länger dauern, um alle Schritte vollständig und praxisnah zu demonstrieren. Neben Sie sich bitte wirklich Zeit.

Wir freuen uns, dass wir einen echten Profi für diesen Kurs gewinnen konnten:

Dr. Manfred Gössinger ist einer der profiliertesten Fachleute für Obstverarbeitung und Brennereiwesen in Österreich. Der promovierte Lebensmittel- und Biotechnologe leitet seit 1999 die Abteilung Obstverarbeitung an der Höheren Bundeslehranstalt und dem Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg und ist seit 2013 zudem Vizedirektor.

Als Mitglied der Codexkommission des Codex Alimentarius Austriacus und des Organisationskomitees der Destillata-Prämierung verbindet er wissenschaftliche Expertise mit tiefem Praxisbezug.

Ihre Vorteile:

- Sie profitieren von der Erfahrung eines führenden Experten.
- Praxisnaher Fachkurs in kleiner Gruppe

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 190,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)

317,00 € Kursgebühr ungefordert

Land Vorarlberg

Fachbereich: Direktvermarktung, Pflanzenbau

Zielgruppe: Brenner:innen, die zukünftig noch bessere

Obstbrände herstellen und zusätzlich die Ausbeute

erhöhen möchten
