Schnapssensorikkurs

Richtiges Verkosten ist die Grundlage für ein perfektes Produkt. Die sensorische Beurteilung von Schnaps ist eine schwierige Aufgabe. Nur durch regelmäßiges Training und ständige Schulung ist es möglich, alle Aromen und Fehler in einem Destillat wahrnehmen zu können. Ein/e gute/r Brenner/in kann nur jene/r werden, der/die es versteht seinen/ihren Schnaps auf eventuelle Unreinheiten hin zu verkosten und weiß, wie man diese verhindern oder beseitigen kann.
Der Hauptfehler ist immer noch der, dass die Abtrennung zwischen Vor-, Mittel- und Nachlauf zu ungenau gemacht wird. Es ist leicht zu behaupten ein/e gute/r Brenner/in zu sein und das Verkosten zu beherrschen - Sicherheit bringt jedoch nur der direkte Vergleich.
Die Kosterschulung sollte nur ein Anfang sein, um sich mit der Materie des sensorischen Überprüfens eines Produktes auseinander zu setzen. Weiterführende Seminare oder Kostrunden bieten dazu eine gute Gelegenheit sich zu verbessern. Man verkostet die verschiedensten Schnäpse und kann im Rahmen der Diskussion mit den Kolleg/innen herausbekommen, wo die Fehler liegen und wie man sie am besten vermeidet oder behebt. Jede/r Teilnehmer/in kann einen Brand mitbringen, der im Kurs verkostet und besprochen wird.

Inhalt:
- sensorische Beurteilung von Schnäpsen
- Erkennung und Diskussion häufiger Fehler unreiner Destillate
- professionelle Verkostungsmöglichkeit selbst gebrannter Edelbrände

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	98,00 € gefördert 193,00 € ungefördert
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Produzenten/innen und Direktvermarkter/innen hochwertiger Edelbrände und interessierte Schnapsliebhaber/innen, sowie Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, eigene Proben - mind. 0,5 l Flaschen pro Probe (beschriftet)

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at