
Schnapsbrennkurse in Oberalm und Großarl

Mit Ing. Ulrich Jakob Zeni an 2 Kurstagen lernen wie man eigenes Obst zu Schnaps veredelt

Ein neues Brennjahr steht vor der Tür. Um die Weiterbildung der Brenner/innen zu garantieren wurde dieser Brennkurs für Einsteiger/innen und Fortgeschrittene entwickelt. Der Einsteigerteil befasst sich mit der Thematik der Maischebereitung und Destillation sowie den Fehlermöglichkeiten in diesen Bereichen.

Der nachfolgende Profiteil baut auf diesem Wissen auf und behandelt spezielle Themen in der Brennerei. So zum Beispiel die Vermeidung von Ethylcarbonat und Methanol sowie perfekte Vor- und Nachlaufabtrennung in Steinobstbränden.

Inhalt:

- Maischebereitung
- Destillation
- Fehlermöglichkeiten