

Schnapsbrennkurs

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. /naga

Inhalt:

- Maischebereitung
- Destillation
- Fehlermöglichkeiten

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	275,00 € ungefördert 138,00 € gefördert
Fachbereich:	Pflanzenbau
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine