

Schnapssensorikkurs

An diesem Kurstag steht die Verkostung von verschiedensten Schnäpse, die Diskussion mit den Kolleg/innen, wo die Fehler liegen und wie man sie am besten vermieden oder behebt werden können am Programm. Kurs in Kooperation mit dem OGV Salzburg.

Inhalt:

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

Information	
Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	268,00 € 137,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung, 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.12.2025