

Schnapssensorikkurs

An diesem Kurstag steht die Verkostung von verschiedenen 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