
Schnapsbrennkurs

An diesen beiden Kurstagen zeigt Referent Ulrich Jakob Zeni wie die Herstellung von Qualitätsdestillaten in Theorie und Praxis (Einmaischen, Gärung, Brennen und Verkosten) gelingt. In Kooperation mit LVB für Obst- und Gartenbau.

Inhalt:

- Maischebereitung
- Destillation
- Fehlermöglichkeiten
- Vor- & Nachlaufabtrennung

Information

Kursdauer:	16,8 Einheiten
Kursbeitrag:	364,00 € Kursgebühr 127,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Schnapsliebhaber:innen, Direktvermarkter:innen sowie Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine