
Trinkfertigmachen und Filtration von Destillaten

Nach der Destillation müssen die Brände auf Trinkstärke eingestellt werden, da das noch unverdünnte Destillat meist einen Alkoholgehalt von 60 vol.% oder mehr hat und somit noch zu stark ist.

Das Herabsetzen von hochprozentigem Destillat erfolgt durch Verdünnung mit Wasser. Von der Wahl des richtigen Wassers über die Filtration bis hin zur Lagerung wird in diesem Abendkurs berichtet.

Voraussetzung: absolvierter Schnapsbrennkurs!

Inhalt:

- richtige Trinkstärke
- Wahl des Wassers
- richtige Filtration

In Kooperation mit LVB für Obst- und Gartenbau.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	137,00 € Kursgebühr 50,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche Direktvermarkter:innen Voraussetzung: absolvierter Schnapsbrennkurs
Mitzubringen:	Schreibmaterial