



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.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025





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:innenVoraussetzung:
	absolvierter Schnapsbrennkurs
Mitzubringen:	Schreibmaterial
Mitzubringen:	Schreibmaterial

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025