
Handwerkskunst Edelbrandherstellung - Brennseminar

Sie sind Schnapsbrenner oder möchten es gerne werden? Im Kurs wird alles Notwendige erarbeitet, um Ihre Produkte auf eine neue Qualitätsstufe zu heben: Frucht Auswahl und Fruchtreinigung, Maischezubereitung und -zusätze, Gärprozess, -dauer und -fehler, Destillationsvorgang (Rau- und Feinbrand), Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf, Einstellen auf Trinkstärke, Lagerung und Abfüllung in Flaschen, Etikettierung, Präsentation und Verkostung von Edelbränden. Die Themen Frucht Auswahl, Fruchtreinigung, Maischeherstellung, Abbrennen der Maische und Einstellen des Edelbrandes auf Trinkstärke werden praktisch durchgeführt.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 135,00 (pro Person gefördert), € 260,00 (pro Person ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/-innen, Edelbrenner/-innen
