

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: Fruchtauswahl 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 Fruchtauswahl, Fruchtreinigung, Maischeherstellung, Abbrennen der Maische und Einstellen des Edelbrandes auf Trinkstärke werden praktisch durchgeführt.

Information

Kursdauer: 16 Einheiten

Kursbeitrag: 135,00 € pro Person gefördert
260,00 € pro Person ungefordert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter/-innen, Edelbrenner/-innen

Verfügbare Termine