

Mostbereitung - Grundlagen

Grundlagen der Mostproduktion von der Ernte der Rohware bis zum füllfertigen Most/Obstwein. Kennenlernen der üblichen Verarbeitungsverfahren grundlegenden Schönungen im Presssaftbereich. Weiters eine gezielte Betreuung des Produktes in der Gärung und mögliche Korrekturen. Lagerung des fertigen Mostes und Vorbereitung auf die Abfüllung. Ein weiterer Punkt ist die sensorische Beurteilung der eigenen und vorbereiteten Proben, um Fehler rasch und sicher zu erkennen um zeitgerecht korrigieren einzugreifen.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Euro pro Person
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirtinnen/Landwirte, Interessierte, Einsteiger in die Obstverarbeitung
Mitzubringen:	Anmerkungen zum Termin: mitzubringen sind eigene Produkte

Verfügbare Termine