
Handwerkskunst Edelbrandherstellung

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: 195,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
380,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter/-innen, Edelbrenner/-innen

Verfügbare Termine