

---

## 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.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	16 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	210,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 650,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter/-innen, Edelbrenner/-innen

### Verfügbare Termine