
Most und Obstwein selbst gemacht

Damit selbst hergestellter Most zu einem erfrischenden Genussmittel wird, ist eine qualitativ hochwertige Produktion notwendig. In diesem Seminar lernen Sie das dafür erforderliche Basiswissen und die Technologie mit allen Feinheiten und Tricks kennen. Sie erhalten Informationen über die Anforderungen an das Obst, die Pressung, Schönungen, alkoholische Gärung, Filtration, Lagerung, Abfüllung und Mostfehler. Ergänzend zur Theorie gibt es einen Praxisblock.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: € 74,00 (gefördert), € 148,00 (ungefördert) -
gefördert von Bund, Land und EU

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: LandwirtInnen, die Wissen in der Produktion
von Most erlangen bzw. auffrischen möchten,
interessierte Personen
