
Most und Obstwein für Einsteiger:innen

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, Schönung, alkoholische Gärung, Filtration, Lagerung, Abfüllung und Mostfehler. Ergänzend zur Theorie gibt es einen Praxisblock.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 154,00 € TN-Beitrag

77,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

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

Verfügbare Termine