



BS Obstverarbeitung im **ABZ** Salzkammergut

3.2. bis 7.2. 2020

Apfelsaft und Mosterzeugung:

- Entschleimung, richtige Gärführung, Gärfehler erkennen,
- Schönungsversuche
- Mostlabor –wichtige Analysen
- Verkostung Most und Käse

Edelbranderzeugung:

- Einmischen und Schnapsbrennen
- Filtrieren, Etikettieren und Abfüllen
- Exkursion mit Verkostung

Likörerzeugung:

- Erzeugung von verschiedenen Likören in Theorie und Praxis

Essigerzeugung

- Grundlagen der Essigerzeugung

