

Kellerwirtschaftskurs "Fachgerechte Mosterzeugung"

Schönung, Klärung, Abfüllung; 2 Teile in Eintagesblöcken: 1. Kurstag: Grundlagen der Mosterzeugung(Theorie), Rohstoff Obst, Obstverarbeitung, Gärung, Kontrollen; 2. Kurstag: Stabilität des Mostes (Theorie und Praxis); der Termin für den 2. Kurs wird am 1. Kurstag mit den Teilnehmern fixiert.

Information

Kursdauer: 0 Einheiten

Kursbeitrag: 120,00 € Teilnehmerbeitrag

Verfügbare Termine