

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Brennereitechnologie

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Likörseminar – Programm am 23.3.2024

Stand 1_2024

Seite 1/1

- 9:00 Begrüßung
- 9:15 Definition Likör und Likörarten (Philipp Schwarz)
- 9:30 Verarbeitung von Früchten, Gewinnung und Vorbereitung von Fruchtsäften
(Hans-Peter Möll / Frank Bartholomäi)
- 10:00 Fruchtsaftkonzentrate und Zuckerarten (Schwarz)
- 10:30 Kaffeepause
- 10:45 Ausmischen eines Fruchtsaftlikörs (Kursteilnehmer)

- 12:00 Mittagessen

- 13:00 Sensorik von Likören (Schwarz)
- 13:30 Kräuterliköre (Schwarz)
- 14:00 Ausmischen eines Kräuterlikörs aus Auszügen / Grundstoffen (Teilnehmer)
- 14:45 Kaffeepause
- 15:00 Alkoholbestimmung im Likör / Probe- und Wasserdampfdestillation
(Elise Scharenberg-Laizé)
- 16:00 Filtration und Haltbarkeit von Likören (Scharenberg-Laizé)
- 16:30 Voraussichtliches Ende des Seminars, Ausgabe vorbestellter Artikel