

Keltereikurs für Vereine
des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V.
in Zusammenarbeit mit dem Institut für Lebensmitteltechnologie an der Hochschule
Weihenstephan-Triesdorf

Termin: Samstag, 21. April 2018

Ort: Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Hörsaal FH 7, Gebäude Nr. 10
Am Staudengarten 10, 85354 Freising

Referent: Dipl.-Ing. Helmut Lempart

Programm

- 09:00 bis 09:15 Uhr **Begrüßung und Organisatorisches**
- 09:15 bis 10:00 Uhr **Einführung und Grundlagen**
Einführung - Die Fruchtsaftbranche in Zahlen
Grundlagen des Lebensmittelrechts
Reinigung und Hygiene
- 10:00 bis 12:00 Uhr **Herstellung und Haltbarmachung von Fruchtsäften (Teil 1)**
Qualitätskriterien für Verarbeitungsobst
Einfache Laborausstattung für die Vereinskelterei
Obstzerkleinerung und Maischeenzymierung
Entsaftung
- 12:00 bis 13:30 Uhr **Mittagspause**
- 13:30 bis 14:30 Uhr **Herstellung und Haltbarmachung von Fruchtsäften (Teil 2)**
Möglichkeiten zur Haltbarmachung der Fruchtsäfte
- 14:30 bis 16:00 Uhr **Fruchtweinsbereitung**
Hilfsmittel und Gärbehälter
Weinsbereitung - Schritt für Schritt
Untersuchung und Berechnung des Alkohol- und Zuckergehaltes
Weinfehler und deren Vermeidung
- 16.00 Uhr **Schlussbesprechung und Ende des Kurses**

Vormittags- und nachmittags sind kurze Pausen geplant

Lageplan „Weihenstephan“

Der Hörsaal **FH 7** befindet sich in **Gebäude Nr. 10** und ist mit einem roten Pfeil markiert.

