



Kelterekurs 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, 25. April 2020

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

Referent: Dipl.-Ing. Helmut Lempart

Seminarleitung: Alexander Teichgreber, Bayerischer Landesverband

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 Laborausüstung für die Vereinskellerei
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

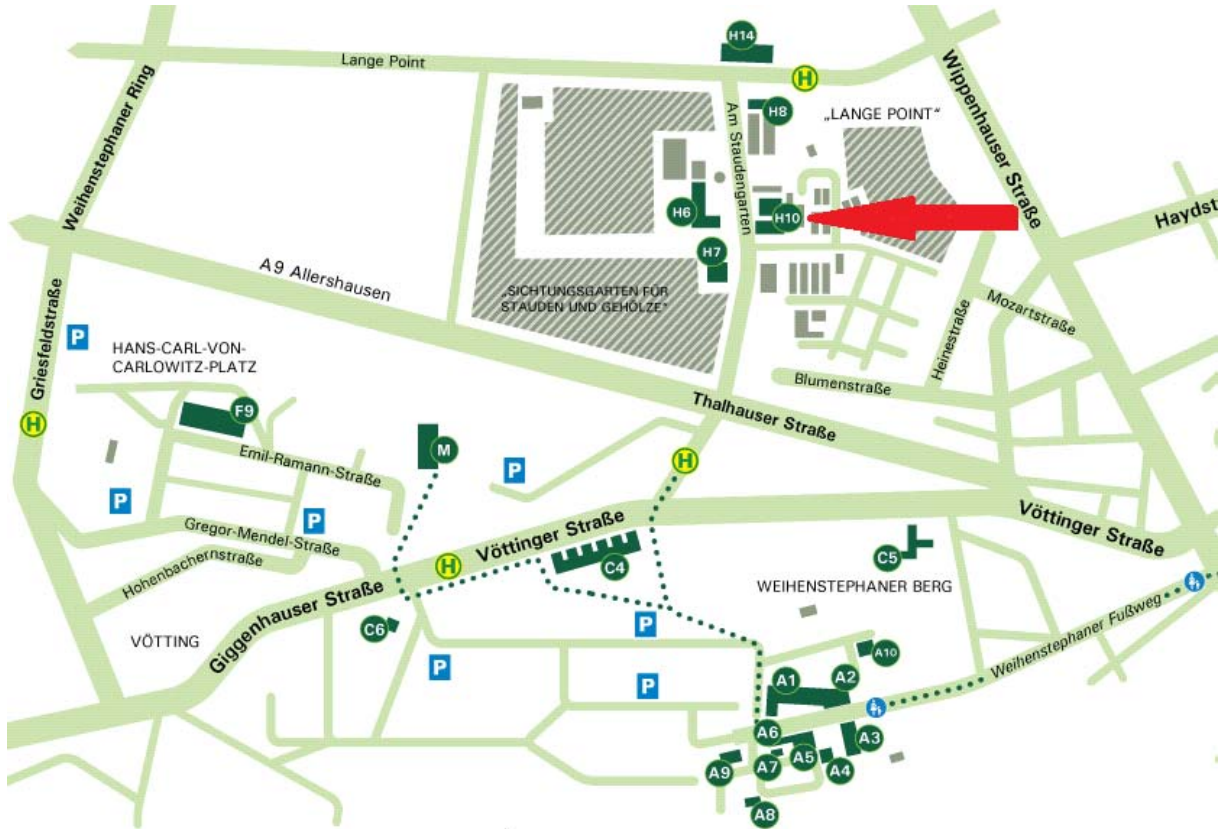
14:30 bis 16:00 Uhr **Fruchtweibereitung**
Hilfsmittel und Gärbehälter
Weinbereitung - Schritt für Schritt
Untersuchung und Berechnung des Alkohol- und Zuckergehaltes
Weinfehler und deren Vermeidung

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**, Am Staudengarten 10, 85354 Freising.



A9 Abfahrt Allershausen und A92 Abfahrten Freising Süd und Freising Mitte.

