

Obstbranntweinherstellung

Obst

ausgereifte, möglichst unbeschädigte Früchte, ohne Zweige, Blätter und besser ohne Stiele sowie ohne Nebengeruch und Fremdgeschmack

Extraktgehalt

mit Oechslewaage, Saccharometer oder Handrefraktometer im Saft bzw. Maischefiltrat bestimmen

Zerkleinern

Kernobst waschen, mahlen oder musen; Kirschen nicht zerkleinern; Zwetschgen, Pflaumen usw. nur andrücken (Obstwalze), um keine oder nur wenige Steine zu beschädigen

Gärgefäße

sollten einwandfrei sauber sowie mit Gärspund oder Tauchrand versehen sein. Kunststoffe von Fässern und Tanks müssen lebensmittelrechtlich zugelassen sein

Gärzusätze beim Einschlagen

(portionsweise Zugabe gut umrühren)

Trockenhefe (z.B. Aroma plus) 20 g/hl fördern Gärung

Säure vermindern Ausbeuteverluste und Fehlgärungen; Einstellung der Maische mit konzentrierter Schwefelsäure (95-97%, arsenfrei) auf einen pH Wert von 3.0-3.3 je nach Säuregehalt des Obstes bis zu 70 ml Schwefelsäure/hl Kernobst und 110 ml/hl Steinobst. Schwefelsäure mit ca. der 10fachen Wassermenge im Edelstahlgefäß verdünnen; Anwendung von Säurekombinationen nach Herstellerangabe.

Pektinenzyme z.B. Ultra Fruit, verflüssigen Maischen. Dadurch optimalere Gärung und leichteres Brennen. Zusatzmenge und Verarbeitung nach Herstellerangabe.

Gärung

Tresterhut (Maischedecke) ggf. ab und zu durchstoßen. Gärtemperaturen liegen am günstigsten zwischen 13°C und 20°C (Ausnahme Williams bis 18°C)

Endvergärung

im Filtrat mit Oechslewaage und Saacharometer überprüfen

Lagerung

vergorene Maischen möglichst randvoll auffüllen und/oder kühl lagern; Kernobst kann sofort gebrannt werden; Steinobst besser noch 3 Monate „reifen“ lassen.

Destillation

Brenngerät muß gut gereinigt sein. Vor- und Nachlauf richtig abtrennen, d.h. ggf. portionsweise auffangen und verkosten.

Sollte die Maische in der Brennblase anhängen, so kann dies durch Zugabe von mind. 20 - 40 gr Amylase pro 100 ltr. Maische (kurz vor dem Einfüllen gut mit der Maische verrühren) verhindert werden. Eine Überdosierung ist unschädlich.

Herabsetzen auf Trinkstärke

mit enthärtetem, eisenfreiem Wasser; zur Branntweinherstellung z.B. ein geeichter Thermo-Alkoholmeter, 40 - 50% vol. 20°C, in Verbindung mit dem amtlichen Alkoholtabellen verwenden.