

Ausbeutermittlung

1. Berechnung der voraussichtlichen Ausbeute für Obstbrände

$$\text{Voraussichtlicher Alkoholgehalt pro 100 l Maische} = (E - NZ) \times T$$

E	Extragehalt = Mostgewicht durch 4
NZ	Nichtzuckeranteil (Tab. 1)
0.56	Gärungsausbeute
T	Tresterfaktor (Tab. 2)

Tab. 1: Anteil an Nichtzuckerstoffen in Mosten und Filtraten

Obstart	Nichtzuckerstoffe
Äpfel	2.5%
Birnen	3.5%
Zwetschgen	4.0%
Kirschen	5.0%

Tab. 2: Gehalt an wasserunlöslichen Bestandteilen

Obstart	Tresteranteil	Tresterfaktor
Äpfel	6 - 8 %	0.94 - 0.92
Birnen	8 - 10 %	0.92 - 0.90
Zwetschgen	11 - 12 %	0.89 - 0.88
Kirschen	15 - 16 %	0.85 - 0.84

2. Voraussichtliche Ausbeute für Getreidebrände

Bei Einwandfreier Arbeitsweise lassen sich aus 100 kg Getreide zuzüglich 15% Malz Ausbeuten erzielen, die 40 l reinen Alkohol übersteigen.

3. Bestimmung der tatsächlichen Ausbeute

Brennen ohne Verstärker (Rauhbrand)

Ausbeute in l r. A./hl verg. Maische

$$\frac{R \times A}{Mm}$$

Brennen mit Verstärker (Fraktionierung)

Ausbeute in l r. A./hl verg. Maische =

$$\frac{(V \times AV) + (M \times AM) + (N \times AN)}{Mm}$$

A = Alkoholkonzentration des Rauhbrandes in Vol. %

AM = Alkoholkonzentration des Mittellaufes in Vol. %

AN = Alkoholkonzentration des Nachlaufes in Vol. %

AV = Alkoholkonzentration des Vorlaufes in Vol. %

M = Mittellauf in l

Mm = abgebrannte Maischemenge in l

N = Nachlauf in l

R = Rauhband in l

V = Vorlauf in l