

Filtration von Obstbränden

Ziele:

Abtrennungen von Trübungen
(Härtebildner, Metallsalze, Fuselöle, ätherische Öle, Wachse)

Erhaltung der sortentypischen Aroma und Bukettstoffe

Vorgehensweise:

Herabsetzen des Alkoholgehaltes mit enthärtetem Wasser auf ca. 5%vol über dem angestrebten Alkoholgehalt;

Kaltlagerung;

Filtration bei -2 bis +2°C

Lagerung hochprozentiger Destillate

Frisch gewonnene Destillate wirken unharmonisch und unfertig. Eine sofortige Herbsetzung auf Trinkstärke ist nicht zu empfehlen. Das Destillat sollte einige Zeit gelagert werden. Tabelle 1 zeigt, was bei den verschiedenen Obstbränden zu beachten ist.

Tabelle Lagerung der hochprozentigen Destillate

Obstart	Lagerort	Temperatur	Sauerstoff	Bemerkung
Kirsche Zwetschge Pflaume Mirabelle	dunkel	20 - 30°C	ja	positive oxidative Veränderung Acetalisierung
Kernobst	hell/dunkel	20 - 30°C	ja	positive oxidative Veränderung Acetalisierung
Williams-Christ	dunkel	4 - 8°C	nein	Gefahr des ranzigwerdens der ätherischen Öle
Obstgeiste	dunkel	<15°C	nein	Aromaverlust