

# Herstellung von Tresterbränden

## Rebsorte

- Weißer Bukettsorten: Gewürztraminer, Muskatelle, Riesling, Kerner
- Rotweinsorten: Spätburgunder, Schwarzriesling

## Verarbeitung

Nur gesundes, vollreifes Lesegut verwenden.  
Keine Anreicherung  
Mindestalkoholgehalt 1.8 %vol.

## Rotwein

Nach der Maischegärung direkt in die Brennblase (innerhalb 10 Tage)

## Weißwein

- rasches Verarbeiten
- gut in Behältnis einstampfen
- max. 20% Wasserzusatz
- 10 g Hefe /100 kg Trester
- 40 g Ammoniumsulfat
- 5 - 8 g Kaliumbisulfid
- rasche Vergärung (Gärung max. 1 Woche)
- baldiger Abtrieb

## Ausbeutesätze

2,0 l/100 l - Weniger stark ausgepresste Weintrester

## Abbrennen

Brennblase ca. die Hälfte füllen und Wasser zusetzen. Maische sollte "schwimmen"

## Weißwein

- die entrappte Maische wird weniger stark ausgepresst. Die Trester sollten nun rasch verarbeitet werden. Die Trester gut in das Behältnis einstampfen, damit so wenig Zwischenräume wie möglich entstehen. Je nach Auspressungsgrad kann ein Wasserzusatz nötig sein, höchstens 20%. Das Wasser über die **eingestampften** Trester leeren. Es soll die Zwischenräume ausfüllen um Schimmelbildung zu vermeiden. 10 g Hefe pro 100 kg Maische zugeben um rasche Vergärung einzuleiten. 5 - 8 g Kaliumbisulfid über die Maische geben als Säureschutz. Die Maische gut einschlagen. Die Gärung dauert max. 1 Woche. Die Trester so bald wie möglich brennen.