

Einmaischeanleitung

Sehr geehrte Kunden, um nach dem Destillieren ein hochwertiges Produkt zu bekommen ist es wichtig bereits bei der Ernte und beim Einmaischen der Früchte einige Punkte zu beachten. Wir haben für Sie nachfolgend einige wichtige Punkte zusammengestellt um ein Destillat der bestmöglichen Qualität herstellen zu können.

Was kann gebrannt werden?

Folgende einheimische Rohstoffe können zum Brennen verwendet werden:

- Kernobst: Äpfel, Birnen, Quitten, Mispeln, ...
- Steinobst: Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Schlehen, Pfirsiche, ...
- Beeren: Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, ...
- Most: Apfel- und Birnenwein
- Traubentrester und Wein

Aussehen, Form und Größe des Rohmaterials sind zum Brennen nicht relevant. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, sind die inneren Werte der Früchte entscheidend:

- hoher Zuckergehalt des Obstes
- ausgeprägtes sortentypisches Aroma
- sauberes gesundes Material (keine schimmlichen und faulen Früchte)

Die Früchte erhalten einen optimalen Zucker- und Aromagehalt nur durch gutes Ausreifen. (Zusetzen von Zucker ist verboten!)

Gärbehälter

In der Praxis haben sich Fässer aus Kunststoff ("blaue Einschlagfässer") bewährt, sie sind geschmacksneutral und haben ein geringes Eigengewicht. Bei Bedarf können wir Ihnen Einschlagfässer zur Verfügung stellen.

Maischebehälter sollten sauber sein und je nach Rohstoff, nur zu 70- 80% gefüllt werden damit die Maische beim Gären nicht überläuft.

Die Behälter sollen sich luftdicht verschließen lassen, um Kontakt von Sauerstoff mit der Maische zu verhindern (Entstehung unerwünschter Mikroorganismen u. Alkoholverluste).

Desweiteren sollte noch auf jedem Behälter ein Gäraufsatz angebracht werden, um die bei der Vergärung entstehenden Gase ableiten zu können. Als Sperrflüssigkeit eignet sich schwefelige Säure. Von der in der Praxis häufig anzutreffenden Verwendung von Alkohol als Sperrflüssigkeit ist abzuraten, da sich dieser zu schnell verflüchtigt. Niemals einen Behälter Luftdicht verschließen, sodass die Gärgase nicht entweichen können! Es besteht die Gefahr, dass der Behälter berstet.

Reinigung der Früchte

Das Rohmaterial sollte so sauber wie möglich verarbeitet werden.

Äpfel und Birnen können in einem Gefäß mit Wasser gewaschen werden. Steinobst spült man in Körben oder in einem Sieb ab. Quitten müssen sehr sorgfältig gewaschen werden sodass kein Flaum mehr auf den Früchten ist. Bei sehr weichem Obst (Beeren) verzichtet man am besten auf den Waschvorgang.

Zerkleinern

Die Gärung verläuft umso besser, je höher der Zerkleinerungsgrad der Früchte ist. Weiches Obst kann man durch zerdrücken von Hand, mittels eines Holzstößels oder mit einem Rührwerkaufsatz auf die Bohrmaschine zu einer breiigen Masse verarbeiten. Festeres Kernobst sollte man in einer Mühle oder einem Muser zerkleinern. Beim Verarbeiten von Steinobst ist darauf zu achten, dass die Steine nicht beschädigt werden. Während der Gärung und beim Brennen können die Steine in der Maische verbleiben. Wer sich die Mühe machen möchte, kann die Steine auch entfernen. Es muss lediglich auf dem Anmeldeformular der Zollbehörde mit angegeben werden.

Gärung

Nach dem Einschlagen, sollte nun unverzüglich die Gärung eingeleitet werden. Prinzipiell gerät die Maische allein in Gärung, jedoch wirkt sich diese sogenannte wilde Gärung häufig nachteilig auf den Gärverlauf (Gärstockung, Gärnebenprodukte, geringere Alkoholausbeute) aus.

Wir empfehlen Ihnen daher mit Reinzuchthefer zu arbeiten. Die optimale Gärtemperatur liegt bei 14-18°C. Kann diese Temperatur nicht eingehalten werden, z.B. bei Lagerung der Maische im kühlen Keller. Bei idealen Bedingungen ist die Gärung nach ca. 6-8 Wochen abgeschlossen. Ein Zeichen fertiger Maische ist, wenn kein "Glucksen" mehr am Gäraufsatz zu hören ist.

In der Regel ist dann auch die Maische mit einer Flüssigkeitsschicht überzogen. Nach Abschluss der Gärung sollte die Maische unverzüglich gebrannt werden, da sonst mit nachteiliger Veränderung der Maische gerechnet werden muss.

Destillerie Conradt
Wilfried Conradt
Mühlackerstr.7
75433 Maulbronn – Zaisersweiher
Tel.: 07043/7769
www.in-der-schmiede.de



Anmeldung des Brandes.

Sie müssen das Obst 7 Tage vor dem eigentlichen Brenntermin bei uns anliefern. Bitte vereinbaren Sie unter 07043/7769 einen Termin zur Anlieferung.

Folgende Daten müssen Sie bei der Anlieferung bei uns angeben:

- Vorname und Zuname des Stoffbesitzers
- Anschrift
- Kontoverbindung (IBAN und BIC, steht auf der EC-Karte)
- Geburtsdatum

Wenn Sie möchten, füllen wir Ihnen Ihr Destillat in Flaschen ab.

Sollten Sie weitere Fragen haben, helfen wir Ihnen gerne weiter!

Ihre Winzerfamilie Conradt