

Einmaischtips

Da die Grundlage für ein gutes Destillat einwandfreie Früchte sind, möchten wir Ihnen einige Tips mit auf den Weg geben.

Früchte

- Es dürfen nur saubere, frische, gesunde und reife Früchte ohne Blätter und Stiele ins Fass gegeben werden.
- Steinobst sollte man anquetschen, ohne die Steine dabei zu beschädigen.
- Anderes Obst kann man fein zerkleinern oder mahlen.

Einmaischen

- Um keine unerwünschte Mikroorganismen in der Maische zu erhalten, säuert man die Maische mit Combisäure -Granulat- an. Der pH sollte bei ca. 3.0 sein. Das Granulat wird in etwas Wasser aufgelöst und der Maische während dem Rühren beigegeben.

Kernobst / Trauben 150 – 200 g pro 100 kg Früchte

Steinobst 200 – 250 g pro 100 kg Früchte

Holunder ca. 300 g pro 100 kg Früchte

Wildfrüchte sollte man wegen der hohen Gerbsäuren nicht ansäuern.

- Nach dem Ansäuern wird 10 – 20g Hefe beigegeben. Die Hefe lässt man ca. 10 Min. in handwarmem Wasser, etwa 10 x mehr als Hefe, aufquellen. Danach rührt man sie in die Maische ein.
- Das Fass wird mit Deckel und Gärspund verschlossen.
- Nach 3 Wochen ist die Gärung in der Regel abgeschlossen.

Brennzeitpunkt...

...ist nach Abschluss der Gärung. Bitte rufen Sie uns an, bevor Sie das Brenngut vorbei bringen.
Tel. 079 915 06 13