

Anleitung zur Herstellung von Obstbränden

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeines:

Die saubere, reintonige Vergärung der Maische ist Grundlage für die Herstellung von Qualitäts-Obstbränden. Sorgfältiges Einmaischen, die Verwendung von pektinolytischen Enzympräparaten, Säurekombination und Trockenreinzuchthefen führen zu alkohol- und aromareichen, leicht zu destillierenden Maischen.

Hilfsstoffe für das Einmaischen:

Fruchtsäure-Konzentration Biogen M

Durch die rechtzeitige Ansäuerung von Obstmaischen mit **Säure-Konzentration Biogen M** zu Beginn der Maischegärung werden unerwünschte, schädliche Bakterien und die Bildung derer Stoffwechselprodukte (Milchsäure, Essigsäure, Buttersäure, Acrolein) blockiert. **Fruchtsäure-Konzentration Biogen M** ermöglicht die Ausbildung fruchteigener Geruchs- und Geschmacksstoffe sowie eine reintonige Fermentation. Die bei der Ansäuerung mit **Schwefelsäure** gelegentlich festzustellende Bildung flüchtiger Schwefelverbindungen (Böckser) in der gärenden Maische kommt bei Verwendung von **Fruchtsäure-Konzentration Biogen M** nicht vor. **Fruchtsäure-Konzentration Biogen M** eignet sich zur Ansäuerung von Maischen aus Kern-, Stein- und Beerenobst und Topinambur. Die für einen sicheren Maischeschutz ausreichende Säuremenge ist abhängig von der Fruchtart sowie den biologischen Schwankungen der Obstinhaltsstoffe. Nach der Säurezugabe (gründlich einrühren) sollte der pH-Wert mittels **pH-Stäbchen** oder **elektrischem pH-Meter** kontrolliert werden. Ein ausreichender Säureschutz ist bei pH 3.0-3.3 erreicht.

Obstverflüssiger Spezial-Brennereizym

Dieses Spezial-Enzym ist ein Präparat zur vollständigen Verflüssigung von Kern- und Steinobstmaischen in der Kleinbrennerei. Es enthält neben Pektinasen weitere hochwirksame Enzymaktivitäten. Der optimale Temperaturbereich liegt bei 15 - 30°C und ist damit genau auf die Einmaischbedingungen in Kleinbrennereien abgestimmt. Das breite pH-Optimum und die hohe Wirksamkeit bei pH 3,0-4,0 ermöglichen die Ansäuerung von Obstmaischen auf pH 3,0 direkt nach Zugabe des Enzyms (Vergärung unter Säureschutz).

Spezial-Trockenreinzuchtheife AROMA OBSTBRAND ist eine besonders aktive Trockenreinzuchtheife. Spezielle Enzymaktivitäten fördern die Bildung von Aroma- und Bukettstoffen. **AROMA OBSTBRAND** ist besonders zur schonenden Vergärung von Williams-Christ-Birnen und anderen Obstsorten geeignet. Die mittlere Gärgeschwindigkeit verhindert eine übermäßige Maischeerwärmung und wirkt somit dem Verlust leicht flüchtiger Aromakomponenten im Verlauf der Gärung entgegen. Die Trockenreinzuchtheife zur Kaltgärung zeichnet sich durch hohe Gärleistungen auch bei niedrigen Temperaturen aus. Sie gewährt die vollständige Endvergärung sowie die Ausprägung sortentypischer Aroma- und Bukettstoffe. Sie ist besonders zur Vergärung aller Obstsorten geeignet, die im Spätherbst bei niedrigen Temperaturen eingemaischt werden.

- Rohstoffe gründlich reinigen, weichfleischige Früchte (Kirschen, Birnen) ggf. nur abbrausen.
- Kontrolle auf Stärke bei früh geerntetem Kernobst (Anbrenntest in kleinem Topf durchführen); bei vorhandener Stärke (Gefahr des Anklebens der Maische in der Brennblase) Spezial Amylase (Glucoamylasepräparat), Dosierung 5 ml/25 l Maische, beim Überführen der Maische in den Gärbehälter gründlich einrühren;
- Zerkleinerung des Rohstoffs (Äpfel, harte Birnen, Quitten) mit Hilfe eines Musers, weichfleischiges Kernobst Williams-Christ-Birnen) durch Schneckenpumpe fördern, Steinobst nur von Hand anquetschen oder mit einem Maischequirl anritzen;
- Überführen des Rohstoffbreies in den Gärbehälter, Steigraum 20-25 % berücksichtigen;
- Zugabe des Obstverflüssiger Spezialenzym; Dosierung 0,8-1,5 ml/hl pro 25 l Maische; Enzymdosis mit zehnfacher Menge Leitungswasser vorverdünnen, **gründlich unterrühren**;
- Zugabe von Trockenreinzuchtheife **AROMA OBSTBRAND** oder **Kaltgärhefe**, Dosierung s. unten; Hefe in 35°C warmem Wasser anrühren und mit Beginn des Schäumens **gründlich in die Maische einrühren**;
- Ansäuerung der Maische auf pH 3.0 mit **Fruchtsäure-Konzentration Biogen M** (Dosierung 50-100 ml pro 25 l Maische). **Säure gründlich unterrühren**;
- Kontrolle des pH-Wertes mit **pH-Stäbchen 2.5-3.5**;
- Luftdichtes Verschließen des Gärgebundes mit einem Gäraufsatz.
- Nach ca. 12-24 h und nach 48-72 h Gärdauer Tresterhut unterrühren;
- In der abklingenden Gärung Tresterhut **nicht** mehr unterrühren, Steigraum mit Maische auffüllen und Behälter mit Stopfen dicht verschließen, ggf. Überdruck ablassen.
- Zum Schutz gegen Essigstich **Glucoseoxidase** (Dosierung: 0,2-0,5 g pro 25 l) zusetzen, falls eine mehrwöchige Lagerung der vergorenen Maische unumgänglich ist.

Anmerkungen:

Die Gärtemperatur sollte 18-20°C nicht übersteigen, damit leicht flüchtige Aromakomponenten nicht mit der Gärungskohlensäure ausgetragen werden. Die einzusetzende Hefemenge ist demnach in Abhängigkeit von der Temperatur des Obstes und des Gärtraumes zu bemessen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bei niedrigeren Temperaturen höhere Hefemengen erforderlich sind als bei höheren Temperaturen.
Faustregel:

- Gärtemperatur 10 - 15°C 4,0 -2,5 g Hefe pro 25 l Maische
- Gärtemperatur 15 - 20°C 2,5 -1,5 g Hefe pro 25 l Maische

Alle Hilfsstoffe sind gleichmäßig und gründlich in die Maische einzurühren. Es muss sichergestellt sein, dass die gesamte Maische auf pH 3.0 angesäuert ist, bei ungleichmäßiger Verteilung der Säure können in Bereichen mit hohen pH-Werten starke Bakterieninfektionen die Maischen nachhaltig verderben.