

## **Merkblatt über das richtige Einmaischen von frischem Obst**

Diese Informationen sollen Ihnen Hilfestellung beim Einmaischen geben. Auch beim Einmaischen sind gewisse Regeln und Grundsätze zu beachten, sonst kann es trotz aller Mühe und der vielen Arbeit zu einem schlechten Ertrag beziehungsweise minderer Qualität des Destillates kommen. Wenn Sie die nachfolgenden Regeln beherzigen, werden Sie mit Sicherheit später viel Freude an Ihrem Obstbrand haben und keine unangenehmen Überraschungen erleben.

Zudem geben wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Früchte bei uns einzumaischen oder solche zu beziehen. Die Zugabe von Maischenzusätzen lenkt den Gärverlauf in die von uns gewünschte Richtung, nämlich hohe Ausbeute und Erhalt des Fruchtaromas. Die Produkte zur Behandlung beim Einmaischen können Sie direkt bei uns beziehen.

### **Früchte**

- Blätter, Äste, Stiele, faules Obst usw. werden entfernt
- Gerade reif werdende Früchte, die schon leicht, weich und saftig sind werden eingesetzt. Schimmelstellen oder angefaulte Früchte sind der Schrecken der Mikroorganismen.
- Die Früchte werden gründlich gewaschen.
- Quitten werden entflaumt.
- Bei Steinobst wird generell empfohlen die Steine zu entfernen.
- Beeren sind zu entrappen.

### **Gärbehälter**

- Als Gärbehälter eignen sich vor allem Plastikfässer, die gut gereinigt und sauber sein müssen.
- Diese müssen mit hermetisch schliessenden Deckeln und Gärtrichter ausgerüstet sein.
- Ohne Gärtrichter muss der Deckel einmal ganz geschlossen resp. der Ring wieder geöffnet werden. Danach muss der Deckel gut beschwert werden.
- Die Abwesenheit von Sauerstoff schränkt die Vermehrung von schädlichen Essigsäurebakterien und Schimmelpilze stark ein.
- Mit Gärtrichter nicht vergessen Wasser ein- und nachzufüllen.

## Zerkleinerung und Vorbereitung der Gärung

- Die Früchte werden gut zerkleinert, gemahlen und durchgerührt. Dies kann bei uns in Eschenmosen durchgeführt werden.
- Bei Steinobst-Bränden darauf achten, dass Fruchtsteine nicht zerschlagen werden.
- Behandlung mit Enzymen bewirkt eine möglichst schnelle und starke Verflüssigung der Maische vor allem bei Kernobst.
- Maische vor Bakterien schützen, Ansäuern  
Die natürliche Mikroflora kann die Maische rasch verderben. Dosiertes Ansäuern auf pH3 bremst diese Mikroflora. Dosierung zwischen 200-400 ml pro 100 kg. Das Säuregemisch wird in ca. 1 Liter Wasser verdünnt und unter gutem Rühren der Maische beigefügt. Es soll auf einen pH-Wert von 3.0 bis 3.2 angesäuert werden.
- Vorteile der Hefezugabe  
Trocken-Reinzuchtheife ist Garant für eine rasche und einwandfreie Gärung und schafft somit die beste Voraussetzung. Der Zusatz von Reinhefe muss sofort nach dem Einmaischen erfolgen. Die Trockenhefe wird mit 10 Teilen Wasser von ca. 25-35° C unter ständigem Rühren nach 15 Minuten zugegeben.

## Einleitung der Gärung

- Die Temperatur während der Gärung sollte zwischen 12 und 20 °C liegen
- Bei der idealen Gärtemperatur dauert die Gärung je nach Obstart drei bis fünf Wochen. Nach Abschluss der Gärung die Fässer hermetisch schliessen.

## Destillation

- **Auf unserer fahrbaren Brennerei, die mit den neusten technischen Geräten wie Katalysator und drei Böden ausgerüstet ist, garantieren wir unseren Brennauftraggebern ein separates, sorgfältiges und fachgerechtes Destillieren zu Ihren gewünschten Volumenprozenten.**
- **Destillatbehandlung**  
Bevor das Destillat auf Trinkstärke mittels kalzium- und magnesiumarmen Wasser herabgesetzt wird, und bevor es in Flaschen gefüllt werden kann, muss das hochprozentige Destillat ruhen und reifen. Der Brand bewahrt man am besten stehend und in einem kühlen, dunklen Keller auf.
- **Richtig Geniessen**  
Das Glas und die Temperatur sind für den optimalen Trinkgenuss von entscheidender Bedeutung. Eine Zimmertemperatur von 16 bis 20 Grad ist optimal.