

GUT ZU WISSEN

RICHTIG EINMAISCHEN

FRÜCHTE

Das Aroma der Frucht, deren Qualität und der Zuckergehalt bestimmen die Ausbeute des Brandes. Deshalb müssen die Früchte vollreif und gesund sein. Hagelschäden sowie Schorfflecken und Wurmbefall können – soweit die Reife der Frucht nicht darunter leidet – toleriert werden. Faulige, schimmelige und unreife Früchte gehören nicht in die Maische! Geschütteltes Fallobst muss möglichst sauber und damit frei von Erde, Laub und Stielen sein.

Generell gilt: Nur was man essen kann, darf auch zu einem feinen Destillat verarbeitet werden. Quitten müssen vor dem Einmaischen mit einem trockenen Tuch von ihrem feinen Flaum befreit werden. Dieser enthält ein Öl, welches ranzig wird und deshalb im Destillat unerwünscht ist.

BEHÄLTER

Sauberkeit ist oberstes Gebot! Das bedeutet: sauberes und gesundes Obst sowie gereinigte Maschinen und Behälter. Es sollen keine Chemiefässer verwendet werden, sondern nur Behälter, die vor der Gärung gut verschliessbar sind. Vergessen Sie den Spannring nicht und beschriften Sie Ihre Behälter mit Ihrem Vor- und Nachnamen.
Kontrollieren Sie zudem die Dichtung im Deckel.

GÄRHEFE

Für eine optimale Gärung empfehlen wir die Verwendung von unserer eigenen Gärhefe; pro 100kg Brenngut ca. 50g. Sie können diese direkt bei uns beziehen. Mischen Sie die Gärhefe während des Einmaischens unter die Früchte. Wenn Sie eine andere Gärhefe nutzen, verwenden Sie bitte nur spezielle Gärhefe für Brennobst, keine Backhefe oder ähnliches. Ansonsten entsteht dadurch ein Beigeschmack im Destillat.

EINMAISCHEN

Den sauberen Behälter zu 80% mit Früchten befüllen, da sich die Maische bei der Gärung ausdehnt. Legen Sie vor dem Verschliessen des Behälters eine Schnur doppelt über den Rand, sodass sich eine Hälfte im Fass und die andere Hälfte ausserhalb befindet. Den Deckel darauflegen und mit dem Spannring fest verschliessen. Bei der Gärung entsteht CO₂, welches dort entweicht, wo die Schnur ist.

Die Variante mit der Schnur hat sich seit über 10 Jahren bewährt. Wichtig ist, dass Sie die Füllmenge von max. 80% beachten, da sonst das CO₂ nicht mehr entweichen kann. Dadurch reisst der Deckel durch den Druck im Innern des Behälters, was sehr gefährlich sein kann.

Im Herbst bieten wir einen Einmaisch-Service für Äpfel, Birnen und Quitten an. Kontaktieren Sie uns vorab telefonisch für einen Termin. Anschliessend können Sie uns die sauberen Früchte vorbeibringen und wir maischen diese in Ihre Fässer ein. Bitte denken Sie daran, Ihre Quitten vorab selbständig zu entflaumen!

GÄRUNG

Die Gärung der Maische dauert je nach Sorte und Temperatur 8 bis 10 Wochen. Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 15 und 25°C. Im Winter sollten die Maischefässer in der Garage, im Keller oder einem anderen beheizten Raum gelagert werden. Kalte Untergründe sind nicht optimal (Beton). Wir empfehlen in diesem Fall ein Holz-Brett als Untergrund einzusetzen. Fällt die Temperatur der Maische unter 15°C, kann es zu einem Gärstopp kommen.

Sollten Sie Fragen zum Einmaischen haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Brennerei Stillhart | 9615 Dietfurt
071 983 44 11
info@stillhart-dietfurt.ch

