

Einmaischen - Schnellanleitung

Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Obst verlesen, waschen



- Überreife, faule Früchte aussortieren.
- Stiele und Blätter entfernen.
- Nur vollreifes Obst einmaischen.

Ziel: **Reduktion von Mikroorganismen**



Zerkleinerung



- Kernobst: mechanisch mit Rätzmühle.
- Steinobst: quetschen mit Stössel.

Ziel: **Rasche Maischeverflüssigung und Verdrängen des Sauerstoffes**



Ansäuern



- Milch-Phosphorsäure (1:1) verwenden.
- Kernobst 400 ml / 100 kg Obst.
- Steinobst 200 ml / 100 kg Obst.

Ziel: **Schutz vor Bakterien und wilden Hefen**



Hefen



- Trockenhefen 20 g /100 kg Obst.
- Hefe in 10facher Menge Wasser bei 35°C während 15min. quellen lassen.

Ziel: **Rascher Gärstart**



Gärung

- Fass luftdicht verschliessen.
- Gärspund aufsetzen, Gärung bei 15 - 20 °C.
- Fass bis zur Destillation nicht mehr öffnen.

Ziel: **Keine Gärstockungen**



Material:

Landi / www.baldinger.biz / www.wengertechnologie.ch u.a.

Lohnbrenner in Ihrer Region:

www.eav.admin.ch (Themen → Herstellung → Liste der Lohnbrenner)