

Herstellung von Kernobstbränden

Reifes Obst:	Extraktmessung; Auslesen von Blättern, Stielen, fauligen Früchten
Waschen:	besonders bei Fallobst wichtig
Zerkleinern:	musen, mahlen oder mixen
Einmaischen:	In saubere Gärbehälter mit Deckel und Gärspond, ca. 20 g Reinzuchthefer pro 100 kg, ca. 1 l Säurekombination oder ca. 30 - 50 ml konz. Schwefelsäure (96 %ig chem. rein) / 100 kg Maische zugeben, (pH-Wert vorher messen) Wichtig: Hefe und Säure nicht gleichzeitig zugeben.
der	Die erforderliche Menge der konz. Schwefelsäure (96 %ig) vorsichtig mit 10- bis 20fachen Menge Wasser verdünnen (Säure zum Wasser geben , Schutzbrille). pH-Wert messen, er sollte 3 bis 3,3 betragen. Falls er über 3,3 liegt, mit weiterem Ansäuern den ph-Wert auf 3 bis 3,3 einstellen. evtl. 8 – 15 ml Pektinenzyme (Verflüssiger) zugeben evtl. 20 g Gärsalz (in Deutschland in Abfindungsbrennereien nicht erlaubt)
Vergärung:	möglichst nicht über 20°C oder unter 12 °C, unter Luftabschluß
Endvergärung:	mit Saccharimeter (ca. 2,5 bis 3,0 %mas) auf Restzucker prüfen
Maischelagerung:	0 – 6 Monate, kühl (< 15 °C) lagern
Destillation:	schonend brennen, ausreichende Vor- und Nachlauf-Abscheidung wenn Katalysator vorhanden -> einschalten
Destillatlagerung:	in Behältern aus Edelstahl, Glas oder glasiertem Steingut unter 20°C und dunkel
Trinkstärkeeinstellung:	mit enthärtetem Wasser (weitgehend chlor- und schwermetallfrei), geeichte Alkoholspindel und amtl. Alkoholtafeln verwenden
Filtration: Abfüllung:	bei ca. 0 bis 3°C mit Schichtenfilter filtrieren in saubere Flaschen mit genauer Etikettenangabe, Eichordnung beachten
Aufbewahrung:	unter 20°C und dunkel lagern