

Herstellung von Steinobstbränden

Vollreifes Obst:	Extraktmessung; Auslesen von Blättern, Stielen, fauligen Früchten
Zerkleinern:	ggf. Andrücken und schonend pumpen; möglichst keine Steine beschädigen.
Einmaischen:	In saubere Gärbehälter mit Deckel und Gärspund, ca. 20 g Reinzuchthefer pro 100 kg, 1 - 2 l Säurekombination oder 50 - 100 ml konz. Schwefelsäure (96 %ig chem. rein) / 100 kg Maische zugeben. Wichtig: Hefe und Säure nicht gleichzeitig zugeben. Die erforderliche Menge der konz. Schwefelsäure (96 %ig) vorsichtig mit der 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. 4 – 6 ml Pektinenzyme (Verflüssiger) zugeben evtl. 20 g Gär Salz (in Deutschland in Abfindungsbrennereien nicht erlaubt)
Vergärung:	möglichst nicht über 18°C oder unter 12 °C, unter Luftabschluß
Endvergärung:	mit Saccharimeter (ca. 4,0 bis 5,0 %mas Extrakt) auf Restzucker prüfen
Maischelagerung:	nach 6 Wochen kühl, unter Säureschutz und luftdicht lagern
Destillation:	langsam brennen, bei Verstärkung 2 Böden einschalten, geringe Dephlegmatorkühlung, möglichst fraktionierte 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