

## Herstellung von Williams-Christ-Birnenbrand

Reifes Obst:	Extraktmessung; Auslesen von Blättern, Stielen, fauligen Früchten
Zerkleinern:	musen, mahlen oder mixen, wenn Frucht gerade etwas weich wird. (Das Kerngehäuse sollte nicht braun sein.) Schieber nicht zu fein einstellen, Stiele (besser entstielen) sollten nicht zerhäckselt werden.
Einmaischen:	Williams-Birnen vor dem Einmaischen nicht in die Sonne stellen. In saubere Gärbehälter mit Deckel und Gärspund, ca. 20 g Reinzuchthefer pro 100 kg, ca. 2 l Säurekombination oder 100 ml konz. Schwefelsäure (96 %ig chem. rein) / 100 kg Maische zugeben. Wichtig: Hefe und Säure nicht gleichzeitig zugeben.
der	Die erforderliche Menge der konz. Schwefelsäure (96 %ig) vorsichtig mit 10- bis 20fachen Menge Wasser verdünnen ( <b>Säure zum Wasser geben</b> , 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 Gärsalz (in Deutschland in Abfindungsbrennereien nicht erlaubt)
Vergärung:	möglichst nicht über 18°C oder unter 12 °C, unter Luftabschluß
Endvergärung:	mit Saccharimeter (ca. 2,5 bis 3,0 %mas) auf Restzucker prüfen
Maischelagerung:	vermeiden, d. h. sofort abbrennen, notfalls sehr kühl (< 10 °C) lagern
Destillation:	langsam brennen, bei Verstärkung mindestens 2 Böden einschalten, möglichst fraktionierte Vor- und Nachlauf-Abscheidung wenn Katalysator vorhanden -> einschalten
Destillatlagerung:	in <b>vollen</b> Behältern aus Edelstahl, Glas oder glasiertem Steingut unter 15 °C und dunkel
Trinkstärkeeinstellung	mit enthärtetem Wasser (weitgehend chlor- und schwermetallfrei), geeichte Alkoholspindel und amtliche Alkoholtafeln verwenden
Filtration: Abfüllung:	bei ca. 0 bis 3 °C mit Schichtenfilter filtrieren in saubere Flaschen mit genauer Etikettenangabe, Eichordnung beachten
Aufbewahrung:	dunkel und zwischen 10 °C und 15 °C lagern