



Wichtige Hinweise zur Apfelernte

Qualität

Nur vollreife und frisch verarbeitete Äpfel liefern auch ein schmackhaftes und lagerfähiges Produkt. Bis zur tatsächlichen Erntezeit werden die Apfelbäume in erheblichem Maße Früchte abwerfen. Dieses Obst, das dann unter den Bäumen liegt, ist ungeeignet, einen qualitativ guten und haltbaren Apfelsaft herzustellen. Bestenfalls lässt sich aus handverlesenem, einwandfreiem Fallobst Brennobstmaische herstellen, was bei entsprechend sorgfältiger Behandlung noch eine sinnvolle Verwertung zulässt. Sollten Sie daher das jetzt schon vorhandene Fallobst nicht verarbeiten, bitten wir darum, alles was bis zum offiziellen Keltertermin unter den Bäumen liegt, auf dem Komposthaufen zu entsorgen.

Anlieferung

Zur optimalen Verarbeitung bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten:

- nur vollreifes und kein faules Obst anliefern
- geschüttelte Äpfel umgehend verarbeiten
- Anlieferung in durchsichtigen Raschelsäcken (Kartoffelsäcke; können zum Preis von 20 ct bei uns erworben werden, dienen der besseren Sichtkontrolle und Lagerung).

Nicht angenommen werden können Lieferungen

- in Getreide-, Kaffee- oder ähnlichen Säcken
- in Körben oder Bananenkisten
- in Plastiksäcken
- in Säcken mit mehr als 25 kg Gewicht

Wichtige Hinweise zur Optimierung Ihres Brennergebnisses

Einmaischen und Maischebehandlung

Das Obst gut ausreifen lassen. Mirabellen, Pflaumen, Zwetschgen und Renekloden möglichst auf ausgelegte Planen schütteln und nicht unreif pflücken. Genauso wenig sollte das Obst überreif und geschrumpft sein. Der optimale Erntezeitpunkt ist auch der Zeitpunkt der vollen Genussreife. Gras, Blätter, faules Obst und Zweigstücke gehören nicht in den Maischebehälter. Sie bringen erstens Verderbniskeime in die Maische und zweites auch starke Geschmacksbeeinträchtigungen in das Destillat. Das richtige Einmaischen beginnt beim Waschen des Obstes sowie dem Aussortieren evtl. beschädigter oder angefallter Früchte.

Steinobst kann z.B. mit einem Rührstab, eingespannt in eine Bohrmaschine, zerkleinert werden. Das Fruchtfleisch muss zerrissen werden, damit die Inhaltstoffe, die für die Ernährung der Hefen wichtig sind, besser zugänglich gemacht werden. Es ist darauf zu achten, dass möglichst keine Steine beschädigt werden, um einen zu aufdringlichen Bittermandelgeschmack im Destillat zu verhindern.

Kernobst sollte mit einer Obstmühle zerkleinert und zu Brei verarbeitet werden. Wichtig ist dabei, dass sich keine Hohlräume und somit keine Nester für schädliche Mikroorganismen bilden. Hierzu kann auch nach vorheriger Vereinbarung auf die entsprechenden Gerätschaften des Vereins zurückgegriffen werden.

Grundsätzlich ist bei der Fruchtzerkleinerung eine Behandlung mit Pektinase zu empfehlen – einem Enzymen, welches die Pektinmittellamellen der pflanzlichen Zellwand abbaut und damit zu einer besseren Verflüssigung der Früchte beiträgt (im Handel als Pectinex oder Ultra-Fruit erhältlich). Speziell bei dickflüssigen Maische (wie z.B. Quitten) ist dies unbedingt anzuraten.

Die zerkleinerten und verflüssigten Früchte werden nun in einen Gärbehälter eingeschlagen. Dieser muss absolut sauber sein, weshalb diese am besten jedes Jahr direkt nach Gebrauch gut gereinigt und anschließend getrocknet werden. Eintrocknete Gärreste aus dem Vorjahr sind schon mit Schimmelpilzen belastet und können zum Verderb der frischen Maische führen. Beim Einmaischen ist darauf zu achten, dass die Maischebehälter

(Gärbehälter) gegen Luftzutritt völlig verschlossen sind. Beim Verschließen der Fässer den Gärspund gasdicht aufsetzen. Die ersten Tage, bei stürmischer Gärung, gegebenenfalls Sperrflüssigkeit nachfüllen.

Einleitung der Gärung

Nach dem Einmischen sollte die Gärung durch Zugabe von Reinzuchtheffe ohne größere Verzögerung eingeleitet werden. Die Trockenhefe gewinnt als Gärhefe immer mehr an Bedeutung, da sie höhere und reintonigere Alkoholausbeuten liefert als die so genannten Wildhefen, die auf natürliche Weise an den Früchten haften. Trockenhefen lassen sich direkt nach kurzem Aufquellen von ca. 30 Minuten in warmem Wasser (ca. 38°C) zudosieren und gewinnen bei optimalen Gärbedingungen nach kürzester Zeit die Oberhand gegenüber den Wildhefen und den sonstigen Mikroorganismen. Als Richtwert gilt 10-20g Trockenhefe auf 100 kg Früchte, bei sehr dickflüssigen Maischen oder niedrigen Temperaturen kann die Dosierung auch auf 40 g je hl erhöht werden.

Es ist ratsam, bei säurearmen Obstsorten (Süßkirschen, Birnen, Pfirsiche und Aprikosen) die Maische zuletzt auch noch anzusäuern und den Zusatz gut zu verteilen. Auf jeden Fall dürfen Enzyme, Hefen und Säure nie gleichzeitig in die Maische eingerührt werden, sondern immer nur mit kurzem Zeitversatz. Der Einsatz von Schwefel ist heute zu Tage als Schutz vor schädlichen Mikroorganismen nicht mehr zu empfehlen. Bei unsachgemäßer Dosierung geht der Schwefel beim Brennvorgang in das Destillat über und führt zu Geschmacksbeeinträchtigungen. Birnen und Süßkirschen haben in der Regel 4 g Säure pro Liter Maische. Die Maische sollte jedoch mindestens 6 g pro Liter haben. Um die Säure um 2 g pro Liter Maische zu erhöhen, sind der Maische 250 g 80%ige Milchsäure pro hl zuzugeben oder die empfohlene Menge einer im Handel erhältlichen Säurekombination. Wer den Säuregrad der Maische über den pH-Wert bestimmen kann (mittels Teststäbchen etc.) sollte das Optimum der Vergärung bei pH 2,8 - 3,2 einstellen. Bei höheren pH-Werten ist mit erhöhter Bakterienaktivität und späteren Destillatfehlern zu rechnen.

Gärung

Günstige Gärtemperaturen liegen bei 16-20° C. Ausnahme: Williams nur bis 18° C vergären, da sonst Bukettverluste entstehen können. Gegen kalte Kellerböden sollte man die Gärbehälter durch eine Styroporplatte schützen. Ansonsten besteht die Gefahr von unterschiedlichen Temperaturen im Gärfass. Die Aufstellung von Gärbehältern in einem Heizungsraum mit Ölfeuerung ist nicht ratsam; es kann zu Geruchsübertragungen kommen und außerdem sind Heizungsräume meist zu warm. Über dem Gärgut muss ein Freiraum bleiben, damit sich die Maische ausdehnen kann. Sinnvoll ist eine Füllung zu maximal 4/5 – also 20% freier Steigraum. In den ersten Tagen der stürmischen Gärung sollte die sich bildende Schwimmdecke (Kuchen aus den noch festen Bestandteilen der Maische) untergerührt werden. Am besten mit einem sauberen Stück Holz oder einem großen Rührlöffel, den man sich für diese Zwecke hergerichtet hat. Ungünstig ist auf jeden Fall das zu häufige Rühren mit dem Quirl, weil dadurch zuviel Sauerstoff in die laufende Gärung eingebracht wird und bei empfindlichen Rohstoffen, wie z.B. Williamsmaische nicht unerhebliche Bukettverluste entstehen können. Das kurze Öffnen und Kontrollieren der Maische bringt dagegen keinen Schaden, weil das Gärgut in der Anfangsphase der Gärung in starkem Maße CO₂-Gas produziert. Die Gärbehälter sind nach jeder Kontrolle oder dem Wegrühren des Kuchens so schnell wie möglich wieder luftdicht zu verschließen und mit dem Gärspund zu versehen. Vorsicht ist vor allem bei starkem Fruchtfliegenaufkommen gegeben. Sobald diese in größerer Zahl in das Behälterinnere gelangen können, ist vor allem gegen Ende der Hauptgärung bei fehlendem CO₂-Schutz die Gefahr des Essigverderbs durch Essigsäurebakterien gegeben, die den kompletten Alkohol zu Essig verstoffwechseln, da die Fruchtfliegen mit diesen behaftet sind.

Sobald auf der Oberfläche keine festen Bestandteile der Maische mehr schwimmen, d.h. also nur noch Flüssigkeit zu erkennen ist, ist der Gärvorgang beendet. In der Regel sind bei normalen Temperaturen und ohne Gärstockungen alle Gärprozesse nach 4 Wochen abgeschlossen. Die in der Folgezeit entstehenden Alkoholmengen sind so gering, dass sie in keinem Verhältnis zum Risiko stehen, das durch eine unnötig lange Lagerung und der Gefahr durch Verderb des Alkohols und Verlust des Buketts entsteht. Vergorene Maischen sollten

nun gut verschlossen und möglichst kühl gelagert werden und sobald als möglich in der Brennerei abgegeben und gebrannt werden.

Lagern frisch gebrannter Destillate

Gut und sauber gebrannte Destillate sind auch direkt nach dem Brennen sofort genussreif. Vielfach ist es aber ratsam das fertige Produkt in größeren Gebinden in einem Glasballon mit Korkverschluss zu lagern. Dabei können noch verstärkt ätherische Öle und Bitterstoffe entgeisten und das Destillat wird „weicher“. Spätestens nach einem Jahr ist der Glasballon jedoch fest mit einem Silikonstopfen zu verschließen oder der Branntwein wird zu diesem Zeitpunkt mit Verschluss in Flaschen abgefüllt.