



Einmaischen

Wichtig

- 50 kg Mindestmenge an Brenngut
- bei Ablieferung muss das Fass angeschrieben sein
- leere Flaschen mit Namen deklarieren

Eckdaten

Unsere kleinste Brennblase fasst 100 Liter. Um die Früchte brennen zu können, benötigen wir mindestens 50 kg Brenngut.

Vorbereitungsarbeiten für den Produzenten

- Obst verlesen (keine Stiele und Blätter) und waschen
- nur reife Früchte einmaischen / überreife und faule Früchte aussortieren

Zerkleinern

Kernobst zerkleinern mit Rätzmühle oder Mixer, Röstiraffel, etc. möglich
Steinobst quetschen mit Holzpfahl, Barfuss oder Stiefeln möglich

Ziel

rasche Maischeverflüssigung und Verdrängung des Sauerstoffs.

Hefe

Es benötigt 40g Trockenhefe auf 100kg Obst. Die Hefe ist auch bei uns erhältlich. Ziel ist ein rascher Gärstart.

Anrühren

Hefe in 10facher Wassermenge bei Temperatur 35° während 15 Minuten quellen lassen.

Gärung

- bei einem Gärspund ist das Fass luftdicht zu verschliessen
- Gärspund aufsetzen

Ohne Gärspund

- Deckel vom Fass ohne Ring aufsetzen und beschweren
- ca. drei Wochen später Fass luftdicht verschliessen
- nach zwei Tagen Kontrolle des Gärguts eventuell Druck ablassen
- die optimale Gärtemperatur liegt bei 15 – 20° C
-

Anlieferung Maische

- ab Mitte Januar Fass dem Brenner bringen

Weitere Fragen beantworten wir dir gerne!

Merke

Ein guter Schnaps braucht Zeit.
Ein guter Schnapsbrenner auch.