



Arbeitsanleitung zum Einmaischn von Brennobst

- Nur sauberes Obst verwenden, bei Bodenkontakt eventuell waschen
- Grünteile wie Stiele und Stengel entfernen
- Hartes Obst wie Äpfel, Quitten, Mostbirnen mittels Muser zerkleinern
- Weiches Obst (Williams-Christbirnen, Steinobst) vorsichtig zerdrücken oder mit einem Maischeschneidquirl zerteilen. Steine nicht beschädigen.
- Maische in sauber gereinigte Fässer (60, 120 Liter) geben. Einen Leerraum von 15-20% einhalten, da sich die Maische bei der Gärung ausdehnt.
- Zugabe von Trockenreinzuchthefer zur besseren Vergärung. Bei Gärtemperaturen von 15 bis 20 C gibt man 15 - 10 g Hefe pro 100 Liter Maische; bei niedrigeren Temperaturen 15-20 g /hl. Hefemenge zu 1 Liter angewärmtem Wasser (35 C) geben und 15 Minuten ziehen lassen; danach gründlich in die Maische einrühren.
- Zur Vermeidung von Fehlgärungen wie Essigstich: Maische mit Fruchtsäuren ansäuern (MS bzw. Combisäure). Je 100 l Maische werden 1 - 2 Liter Säure gebraucht. Der pH-Wert sollte bei 3 liegen.
- Fass mit dem Deckel verschließen. Der Deckel sollte eine Bohrung mit 33mm aufweisen zum Einsetzen eines Gäraufsatzes (Duplex 1). Der Gäraufsatz lässt die Gärtätigkeit erkennen und verhindert den Zutritt von Essigfliegen.
- Nach 2-3 Tagen sollte die Maische angegoren sein; erneut durchmischen, danach Deckel (mit Gäraufsatz) mittels Spannring befestigen.
- Behälter nicht in der prallen Sonne stehen lassen, führt zu Alkohol- und Aromaverlust.
- Nach Ende der Gärung baldmöglichst zum Brennen anmelden.

Gärstockungen werden verursacht durch:

- ❖ Zu kalte Maische bzw. Raumtemperatur
- ❖ Keine gärkräftige Hefe vorhanden
- ❖ Dickbreiige Maischen
- ❖ Obstinhaltsstoffe wie Gerbstoffe die hemmend wirken (z.B. in Schlehen)
- ❖ Fehlgärungen durch Essigbakterien

Dr. Günter Röhrig