

Einmaischanleitung

Das Wichtigste für ein aromareiches Destillat ist das Rohprodukt, eine gute Maische. Das ist keine Hexerei, aber ein paar wichtige Punkte sollten Sie schon beachten.

Die Frucht

Aussehen wie Form oder Grösse spielen keine Rolle. Jedoch sollte das Obst reif sein. In der Regel ist das der Fall, wenn es vom Baum fällt. Wenn das Obst zum Essen am besten ist (aromareich, süss), ist das auch zum Einmaischn der ideale Zeitpunkt (keine faulen oder modrigen Früchte). Fremdstoffe wie Gras, Blätter, Zweige oder Erde haben nichts in der Maische verloren. Wenn notwendig Obst waschen.

Zerkleinern

Die Gärung verläuft umso besser, je kleiner die Früchte gehackt sind. Weiches Obst wie Kirschen, Zwetschgen, Beeren usw. kann man von Hand etwas zerdrücken oder mit einem Stöpsel im Fass zermanschen so dass die Obstschale verletzt ist und sie zu Saften beginnen. Bei Steinobst ist darauf zu achten das der Stein nicht beschädigt wird. Festes Obst wie Apfel, Birnen, Quitten in einer Mühle oder Muser zerkleinern.

Behälter

Zum Einmaischn haben sich die blauen Kunststofffässer wie sie im Handel in verschiedenen Grössen erhältlich sind bestens bewährt. Maischebehälter sollten sauber sein und eine angemessene Grösse für das einzuschlagende Obst haben. Ideale Füllmenge ca. 90%. Zuwenig Maische in einem zu grossen Fass erhöht die Gefahr einer Fehlgärung. Ideal ist ein Gärspund damit die bei der Gärung entstehenden Gase entweichen können.

Gärung

Prinzipiell beginnt die Maische von selbst zu Gären. Mit der Zugabe von Reinzuchtheffe kann man den Gärvorgang unterstützen, was sicher kein Nachteil bedeutet.

Ideale Gärtemperatur ist 15-20 Grad.

Gärdauer ca. 6-8 Wochen.

Anschliessend ist die Maische bereit zum Brennen. Beim Steinobst sollte man nicht zulange mit dem Brennen warten, da sonst zuviel Blausäure vom Stein in die Maische abgegeben wird. Für eine reibungslose Planung am besten frühzeitig Kontakt mit dem Brenner aufnehmen.

Na dann, viel Erfolg!!! Jeder fängt mal klein an.

PIANTA BRAND

