

Schürch Getränke AG
Böttschi 3
6023 Rothenburg

Telefon 041 280 25 10
Telefax 041 281 25 10

Mail info@schurch.ch
Internet www.schurch.ch

SCHÜRCH
GETRÄNKE
ROTHENBURG

Lieferservice | Abholmarkt | Festservice | Mosterei | Brennerei

Handbuch vom Einmaischen bis zum Destillat

2016



Rohmaterial	Mechanisch	Enzym	Ansäuern	Brennzeitpunkt
Apfel	Rätzen	Ja	Schwach	Abklingende Gärung
Mostbirnen	Rätzen	Ja	Schwach	Ende Gärung
Tafelbirne	Rätzen	Ja	Stark	Abklingende Gärung
Quitten	Entflaumen, Rätzen	Nein	Nein	Ende Gärung
Süskirschen	Entstielen	Ja	Mittel	Ende Gärung
Sauerkirschen	Entstielen	Nein	Nein	Ende Gärung
Zwetschgen	Evt Entsteinen	Ja	Mittel	Ende Gärung
Pflaumen	Quetschen	Ja	Mittel	Ende Gärung
Aprikosen	Entsteinen	Ja	Mittel	Ende Gärung
Pfirsich	Entsteinen	Ja	Mittel-stark	Abklingende Gärung
Trauben	Entrappen	Nein	Nein	Ende Gärung
Traubentrester	Entrappen	Nein	Nein	Ende Gärung
Himbeere	-	Nein	Nein	Abklingende Gärung
Brombeere	-	Nein	Schwach	Abklingende Gärung
Erdbeere	Entstielen	Ja	Schwach	Abklingende Gärung
Johnnisbeere	Entrappen	Nein	Nein	Ende Gärung
Vogelbeere	Entrappen	Evt.	Schwach	Ende Gärung
Holunder	Entrappen	Ja	Stark	Ende Gärung
Kornelkirsche	-	Ja	Nein	Ende Gärung
Hagenbutten	Rätzen	Ja	Mittel	Ende Gärung
Schlehen	Evt. Quetschen	Ja	Nein	Ende Gärung
Mispeln	Quetschen	Ja	Stark	Ende Gärung
Enzian	Rätzen	Ja	Stark	Abklingende Gärung
Karotten	Rätzen	Ja	Stark	Abklingende Gärung
Kartoffeln	Kochen, quetschen	Amylasen	Ja	Abklingende Gärung

Quelle: Agroscope Wädenswil

Hinweis: Die Zugabe von Säuren und Enzymen muss individuell beurteilt werden und kann nicht allgemein von einer Liste entnommen werden.

Lohnbrennen

aus Früchten von Ihrem Obstgarten

Grundsatz: Nur reife und saubere Früchte einmaischen. Überreife und angefaulte Früchte ergeben einen Fehlgeschmack im Destillat. Sortenrein einmaischen (sofern Sie ein sortenreines Produkt wünschen).

Behälter: Maische-Behälter müssen sauber und lebensmitteltauglich sein. Auf Wunsch stellen wir Ihnen Behälter zur Verfügung. (120 / 220 Liter).

Früchte einmaischen: Äpfel und Birnen Rätzen
Steinobst quetschen
Beerenobst anquetschen, Steine nicht verletzen (Blausäure kann entstehen)
Bei Williamsbirnen Stiel entfernen
Beerenobst abreiben
Behälter möglichst schnell füllen
Höchstens 80 % des Volumens füllen

Gärung: Kernobst eher kalt Gären. 12 – 21° C
Steinobst eher warm Gären 15 – 25° C
Beerenobst eher kalt Gären 12 – 21° C
Hefe zugeben. Ev. auch Amylasen und Pektinasen.
Hefemenge: je nach Maischendichte 30 – 50 gr/hl Danstil B
Hefezubereitung: in 10-facher Menge Wasser bei 40°C auflösen, 10 – 20 Min.
aufquellen lassen, gut in Maische einrühren (siehe Packungsbeilage)

Behälter immer geschlossen halten aber nicht dicht (Berstgefahr). Wenn die Gärung abgeschlossen ist, Behälter dicht verschliessen. Vorsicht bei Vergärung im Keller: Kohlendioxid ist schwerer als Luft. Bei ungenügender Lüftung darf der Keller daher nicht betreten werden.
Kerzentest. Wenn die Kerze erlischt, hat es zu wenig Sauerstoff.

Destillieren:

- Behälter beschriften.
- Behälter bei uns anliefern oder abholen lassen.

Destillat:

- Gefässe für das Destillat mitgeben
- Sofern Sie kein Gefäss haben, füllen wir das Destillat in unsere 10 Liter Bidons gegen Depot oder Verkauf ab
- Auf Wunsch reduzieren wir das Destillat auf die gewünschte Trinkgradstärke
- Auf Wunsch stellen wir aus dem Destillat oder Teilen davon Likör her
- Auf Wunsch füllen wir den Brand in unsere Standard-Flaschen ab. Mit oder ohne Ihre eigene Etikette

Behälter:	für Früchte	Abgeholt	Gratis
		Zustellgebühr pro Lieferung	CHF 50.—
		Abholgebühr pro Abholung	CHF 80.—
		In Verbindung mit Getränkelieferung	Gratis
	für Destillat	10 Liter Bidon	CHF 20.—
		Flaschen	siehe Preisliste

amstutz ist eine Marke der Schürch Getränke AG

