

Josef Pischl

SCHNAPSBRENNEN

5. völlig neu bearbeitete Auflage

A 072121

LEOPOLD STOCKER VERLAG

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9
Bedeutung	11
1. Grundzüge des Brennens	12
1.1 Brennschema	13
2. Rohstoffe der Brennerei	14
2.1 Inhaltsstoffe der Früchte, Beeren und Wurzeln	14
2.2 Allgemeine Qualitätsansprüche	17
2.3 Kernobst	18
2.3.1 Äpfel	19
2.3.2 Birnen	19
2.4 Steinobst	20
2.4.1 Kirschen	20
2.4.2 Zwetschken	20
2.4.3 Pflaumen	21
2.4.4 Mirabellen	21
2.4.5 Pfirsiche und Marillen	21
2.5 Beerenfrüchte	21
2.5.1 Schwarzer Holunder	21
2.5.2 Ebereschen (Faulbeeren, Vogelbeeren)	22
2.5.3 Wacholderbeeren	22
2.5.4 Himbeeren	22
2.6 Wurzeln	23
2.6.1 Enzian	23
2.6.2 Meisterwurz (Kaiserwurz)	23
2.7 Weine und Rückstände	24
2.7.1 Traubenwein	24
2.7.2 Obstwein oder Most	24
2.7.3 Geläger von Obst- und Traubenweinen	25
2.7.4 Obst- oder Weintrester	25
3. Voraussichtliche Alkoholausbeute	26
3.1 Geräte zur Extraktbestimmung	26
3.1.1 Saccharometer	26
3.1.2 Öchsle-Waage	27

Inhaltsverzeichnis

3.1.3 Refraktometer	28
3.2 Berechnung des Zuckergehaltes des Obstsaftes	28
3.3 Berechnung des Zuckergehaltes der Maische	29
3.4 Ermittlung der voraussichtlichen Alkoholausbeute	29
4. Gärbehälter und ihre Pflege	31
4.1 Gärbehälter	32
4.1.1 Holz	32
4.1.2 Kunststoff	32
4.1.3 Beton	32
4.1.4 Metallbehälter	33
4.2 Reinigung der Fässer	33
4.3 Kranke Fässer	34
4.3.1 Schimmelige Fässer	34
4.3.2 Essigstichige Fässer	35
4.4 Behandlung leerer Fässer - Faßkonservierung	35
4.5 Inhaltsbestimmung von Gärbehältern	37
4.5.1 Auswiegen	37
4.5.2 Auslitern	38
4.5.3 Inhaltsberechnung bei Bottichen	38
5. Die alkoholische Gärung	39
5.1 Erreger der Gärung	39
5.1.1 Echte Hefen	39
5.1.2 Aufgabe der Reinzuchthefe	40
5.2 Andere Gärungserreger	40
5.3 Vorkommen der Hefen	40
5.4 Gärungsvorgang	41
5.5 Gärungsgleichung	41
5.6 Gärungserzeugnisse	41
5.6.1 Alkohol	41
5.6.2 Glycerin	42
5.6.3 Kohlendioxyd	42
5.6.4 Geruchs-und Aromastoffe	42
5.6.5 Unerwünschte Stoffe	42
5.7 Einfluß der Temperatur auf die Gärung	43

6. Reinzuchtheife und ihre Anwendung	44
6.1 Bezug und Vermehrung der Reinzuchtheife	44
6.1.1 Trockenheife	44
6.1.2 Flüssigheife	44
6.1.3 Preßheife (Backheife, Germ)	45
6.1.4 Bereitung und Anwendung der Anstellmaische	46
7. Das Einmaischen	47
7.1 Maischemühlen	47
7.2 Obstauswahl und Verarbeitung	49
7.2.1 Äpfel und Birnen	51
7.2.2 Steinobst	51
7.2.3 Holunderbeeren	52
7.2.4 Ebereschen	52
7.2.5 Weintrauben	52
7.2.6 Wacholder	53
7.2.7 Wurzeln	53
7.2.8 Wein- und Obsttrester	53
7.3 Wasserzusatz	54
7.4 Enzymbehandlung der Maische	54
7.5 Ansäuerung	54
7.6 Zusatz von Hefenährsalzen	55
7.7 Sonstige Zusätze	56
7.8 Füllung des Gärbehälters	56
7.9 Gärdauer	59
7.9.1 Vergärungsgrad	60
7.10 Gärungsstörungen	62
7.11 Mischen von Maischen	63
7.12 Maischebehandlung nach der Gärung	63
8. Brenngeräte	65
8.1 Werkstoff	65
8.1.1 Brennblase	66
8.1.2 Bauweise der Brennkessel	66
8.1.3 Beheizungsarten	68
8.1.4 Helm	70
8.1.5 Geist- oder Steigrohr	71

Inhaltsverzeichnis

8.1.6	Kühler und Vorlage	71
8.1.7	Befüllung und Entleerung	74
8.1.8	Sonderausrüstungen	75
8.2	Reinhaltung der Brenngeräte	75
9.	Das Abbrennen der Maische	78
9.1	Bestandteile der Maische	78
9.1.1	Flüchtige Bestandteile	78
9.1.2	Nichtflüchtige Bestandteile	78
9.2	Grundlage des Brennens	78
9.3	Das Rauh- und Feinbrennen	80
9.3.1	Rauhbrand oder erster Brand	80
9.3.2	Feinbrand oder zweiter Brand	84
10.	Branntweinfehler	91
10.1	Essigstich	91
10.2	Geschmacksfehler	91
10.3	Acroleinstich	92
11.	Die Alkoholbestimmung	93
11.1	Alkoholometerankauf	95
11.2	Meßvorgang	95
11.3	Alkoholausbeute und-berechnung	96
12.	Einstellen der Trinkstärke	98
12.1	Wasserqualität	98
12.2	Berechnung der Wassermenge	99
12.3	Wasserzusatz	100
13.	Das Klären oder Filtrieren	102
14.	Verkauf	105
15.	Trinkkultur	106
16.	Spezialschnäpse	107
16.1	Obstler mit Enzian	107

16.2 Obstler mit Meisterwurz108
16.3 Obstler mit Wacholder.108
16.4 Vogelbeerschnaps (Ebereschenschnaps).109
16.5 Scharzer Holunder.110
Tabellen zur Alkoholbestimmung112
	116
Mischtabelle zum Mildemachen.114
17. Brenn-Telegramm118
18. Gesetzliche Bestimmungen119
18.1 Hausbrenner bzw. Hausbrandberechtigte.119
18.2 Ausbeutesätze und Abgaben (Hausbrand).122
18.3 Abfindungsbrenner.124
18.4 Stoffbesitzer.124
18.5 Brennen im Abschnitt.125
18.6 Ausbeutesätze und Abgaben (Abfindungsbrenner).125
18.7 Verschlußbrenner.126
19. Lebensmittelkodex127
Literaturnachweis129
Stichwortverzeichnis130