

Einmaischen von Steinobst

Die Kirschenernte ist weitgehend frei von Kirschessigfliegen über die Bühne gegangen. Die Pflaumen- und Zwetschgenbäume weisen erfreulichen Fruchtbehang auf, was die Hoffnung zulässt, dass 2018 wieder einmal genügend Rohstoffe für Pflüml- und Zwetschgenbrände verfügbar sind.

Die Früchte sind dank der trockenen Frühjahrs- und Sommerwitterung gesund gewachsen, mit wenig Fruchtfäulen. Die Vorzeichen für gute Destillate sind gegeben. Wenn die nachfolgenden Punkte beim Einmaischen und Vergären berücksichtigt werden, steht einer guten Qualität nichts im Wege.

Reife Früchte zügig einmaischen

Reife Früchte weisen die höchsten Zuckergehalte und optimale Fruchtaromen auf. Von „reif“ zu „überreif“ dauert bei Pflüml im warmen Spätsommer erfahrungsgemäss sehr kurz. Die reifen Früchte sind mit oder ohne Schütteln der Bäume in kurzen Intervallen von wenigen Tagen aufzulesen und sogleich einzumaischen.

Mit dem Auslegen von Tüchern oder Netzen unter den Bäumen wird verhindert, dass die Früchte mit Erde in Kontakt kommen. Erdbesatz an Früchten kann zur deutlich spürbaren Beeinträchtigung der Maische führen. Der scharfe Geruch von Acrolein entwertet das Destillat vollständig.

Blätter, Zweige, faulige oder andere minderwertige Früchte sind auszusortieren. Diese gehören nicht in die Maische. Sehr warme Früchte werden vor dem Einmaischen am Schatten oder im Keller etwas gekühlt. Es ist einfacher Früchte zu kühlen als die Maische. Sehr warme Früchte führen zu einer stürmischen Gärung, die zum Überlaufen des Gärbehälters und jedenfalls zu Aroma-Verlusten führen wird.

Gärbehälter zu 80 Prozent befüllen

Die Gärbehälter werden nach Möglichkeit in einem Zug gefüllt. Die sauberen, geruchsneutralen und meist aus Kunststoff bestehenden Fässer sind daher in ihrer Grösse der Erntemenge anzupassen. Der Deckel der Fässer ist mit einem Gärspond ausgestattet. Damit können die Gärgase aus dem Gärbehälter entweichen. An den Luftblasen in der Filterflüssigkeit (Wasser) ist der Gärverlauf ersichtlich.

Geführte Gärung begünstigen

Auf reifen Früchten sind grundsätzlich viele wilde Hefen vorhanden. Die Eigenschaften (Alkohol-Verträglichkeit, Aroma-Schonung, usw.) von wilden Hefen sind unbekannt. Daher werden Maischen geführt in Gärung gebracht.

Die weichen Früchte können mit einem Stössel einfach zu einer flüssigen Maische zerstoßen werden. Dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass die Steine am Boden des Gärbehälters nicht zerquetscht werden. In den meisten Fällen ist der Zusatz eines pektolytischen Enzyms zur Verflüssigung der Maische daher nicht erforderlich.

Um die Maische vor unerwünschter Entwicklung von Mikroorganismen zu schützen, ist es empfehlenswert die Maische auf pH 3.0 bis 3.2 anzusäuern. Dazu wird ein gebrauchsfertiges, im Fachhandel erhältliches Gemisch von Milch-/Phosphorsäure eingesetzt. Nach dem Zusatz ist ein sorgfältiges Umrühren der Maische erforderlich, um die Säure homogen in die Maische einzumischen.

Anschliessend wird die, entsprechend den Empfehlungen des Anbieters, rehydrierte Reinzuchtheife zugeführt. Nach dem vollständigen Einmischen in die Maische wird der Rand des Behälters geputzt und der Deckel, dessen Dichtungsring auf Unversehrtheit kontrolliert wird, aufgesetzt und mit dem Spannring verschlossen. Der Gärspond wird aufgesetzt und mit Wasser befüllt.

Gärung dauert zehn Tage bis vier Wochen

Je nach Temperatur der Maische und der Umgebung des Gärbehälters setzt die Gärung bereits nach Stunden ein, was an den Luftblasen im Gärfilter erkennbar ist. Bereits nach wenigen Wochen ist die Maische vollständig vergoren. Wird der Gärbehälter an einem schattigen, kühlen Ort aufgestellt (15-18°C) dauert die Gärung zwar etwas länger und aber gleichzeitig Aroma schonender. Im Raum, worin Gärbehälter stehen, ist für einen guten Luftaustausch zu sorgen, damit sich die Gärgase nicht am tiefsten Punkt des Raumes ansammeln.

Destillation sogleich nach Gärungs-Ende

Sobald die Gärung abgeschlossen ist, kann die Maische destilliert werden. Prinzipiell soll jede vergorene Maische so schnell wie möglich destilliert werden. Nur durch Ansäuerung haben Maischen einen gewissen Schutz. Für alle anderen vergorenen Maischen stellt die Lagerung ein Risiko dar.

Ist beim Brenner zum gewünschten Zeitpunkt kein Termin frei, ist die vergorene Maische luftdicht verschlossen und kühl zu lagern bis zum Brenntermin. Das vorhandene Gärgaspolster auf der Oberfläche schützt die Maische.



Pflaumen lassen sich leicht zu einer flüssigen Maische zerstoßen. Steine dabei keinesfalls zerreiben!