

## Einmaischen von Steinobst

*Aufgrund des starken Befalls-Drucks durch die Kirschessigfliege (KEF) auf Steinobst, wird immer wieder die Frage gestellt, ob befallene Früchte eingemaischt werden können. Bei der Eiablage der KEF werden die Früchte verletzt. Durch diese Sekundärinfektion gelangen wilde Hefen und Essigsäurebakterien in die Früchte. Daraus entsteht Essigsäure.*

Vom Befüllen der Gärbehälter (z.B. mit Sortierabgang) während Tagen respektive Wochen und einer nachfolgenden Spontanvergärung ist unbedingt abzuweichen. Aus solchen Maischen entstehen essigstichige Destillate mit einer schlechten Ausbeute.

Betriebe, die KEF befallenes Steinobst einmaischen, halten deshalb unbedingt nachfolgende Empfehlungen ein:

- **möglichst unverletztes Brennobst** mit geringem KEF Befall einmaischen
  - **Gärbehälter** in möglichst kurzer Zeit, respektive **in einem Zug befüllen** (allenfalls kleinere Behälter verwenden). Die Behälter werden zu rund 80% befüllt, damit die Volumen-Ausdehnung während der Gärung aufgefangen werden kann.
  - **Maische ansäuern auf pH 2.8 bis 3.0** mit Milch-/Phosphorsäure. Säure sehr gut in die Maische einrühren. Dadurch wird die Aktivität von wilden Hefen unterbunden und es entsteht keine Essigbildung. pH-Wert mit Kontroll-Streifen nachprüfen. Die Dosierung der Mischsäure beträgt für 100kg Maische: pH 3.25-3.5: 200ml/100kg; 3.5-3.8: 300ml/100kg, 3.8-4.7: 400ml/100kg
  - Zusatz von **Reinzuchthefen**. Nach einer halben Stunde nach dem Säurezusatz, wird die angesetzte Reinzuchthefer zugesetzt. Dafür wird die getrocknete Reinzuchthefer in 10-facher Menge handwarmem Wasser aufgelöst und nach 15 min. Aufquellen (Schaumbildung) in die Maische eingerührt. Bei schlechter Fruchtqualität soll die Dosierung um das 1½-fache erhöht werden.
  - **Gärbehälter luftdicht verschliessen, Gärspund aufsetzen**. Der Gärbehälter wird erst vor dem Einfüllen in die Destillationsanlage wieder geöffnet. Durch den unverzüglichen Gärstart wird Sauerstoff aus der Maische verdrängt, Dadurch wird die Bildung von Essig durch Essigsäurebakterien verhindert.
- Die Gärbehälter werden für die Gärung an einem schattigen Standort (15-20 Grad Celsius) aufgestellt um eine stürmische Gärung zu verhindern. Dennoch soll die Gärung zügig verlaufen, so dass die Maische bereits nach rund drei Wochen vergoren ist und destilliert werden kann. Der Gärverlauf lässt sich an der Bewegung (= Glucksen) des Gärfilters erkennen. Die Gärgase entweichen über den Gärspund.
- Beim Destillationsprozess achtet der Brenner darauf, **grosszügig Vorlauf und Nachlauf abzutrennen**. Im Vorlauf ist die Konzentration von Essigester erhöht, im Nachlauf wird die schwer flüchtige Essigsäure abgetrennt. Eine langsame Destillation vereinfacht eine saubere Vor- und Nachlaufabtrennung.

Die Maischezusätze sind im Fachhandel (z.B. [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)) erhältlich. Die frühzeitige Rücksprache mit dem Brenner lohnt sich, möglicherweise können Maischezusätze durch die Brennerei bezogen werden.

Weitere Informationen: [www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch)



*Steinobstmaischen unbedingt mit Säure schützen und mit Reinzuchthefen geführt vergären*

---

INFORAMA Beratung, Max Kopp, Tel. 031 636 12 93, [max.kopp@vol.be.ch](mailto:max.kopp@vol.be.ch)  
erschieden im Berner Obst vom August 2016.