



## **Merkblatt**

### **Obstbrennerei: Richtiges Einmaischen**

(Stand: November 2005)

#### **1. Vorbereitungen**

- Reinigung der Gärgefäße

Schimmelige Fässer	Mech. Reinigung, Dampf
Essigstichige Fässer	Sodalösung
Muffige Fässer	Permanganat-Lösung

- Fernhalten von Luftsauerstoff (gegen Essigsäurebakterien, Kahlhefen sowie Schimmelpilze) z.B. durch Gärspunde
- Einhaltung der Gärtemperatur (optimal: 15-20 °C)  
Bei zu niedrigen Temperaturen ist die Vergärung zu langsam oder kommt oftmals zu Stillstand.
- Anwendung von Reinzuchthefen
  - Reinzuchthefen unterdrücken „wilde Hefen“ und andere Mikroorganismen
  - Zugabe von Nährsalzen (z.B. Ammoniumsalze): ergänzen den Stickstoffbedarf der Hefen
  - Zugabe von Schwefelsäure kann die Reintönigkeit der Gärung weiter verbessern (Unterdrückung schädlicher Bakterien (z.B. Essigsäurebakterien) ohne Schädigung der Reinzuchthefen)

#### **2. Einmaischen**

- Reinigung der Früchte zur Entfernung äußerer Verunreinigungen wie Gras, Erde, Spritzmittelrückstände, Mikroorganismen oder anderer Fremdstoffe
- Zerkleinerung der Früchte, z.B. mit Walzenmühlen oder Schleuderfräsen (wobei bei Steinobst eine Beschädigung der Steine vermieden werden sollte<sup>1</sup>).
- Wasserzusatz falls Mahlgut zu trocken
- Kirschmaischen stets ohne Stiele einmaischen (Fruchtfleisch ist damit schon geöffnet und keine Zerkleinerung mehr notwendig)
- Nur bei Knorpelkirschen ist eine Zerkleinerung notwendig:  
Walzenabstand ist so zu wählen, dass die Steine weitgehend unzerstört bleiben
- Topinamburmaischen neigen wie Kirschmaischen zur Milchsäuregärung, daher Topinambur besonders gut waschen

<sup>1</sup> siehe: Merkblatt des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin in Berlin (jetzt Bundesinstitut für Risikobewertung; <http://www.bfr.bund.de>) zur Vermeidung von „Ethylcarbamat in Steinobstbränden“



**CHEMISCHES UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSAMT  
KARLSRUHE**

---

Kontakt:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe, Hoffstr. 3, 76133 Karlsruhe  
Labor 42 (Spirituosen, Bier, Alkoholische Getränke)

Tel.: 0721 / 926 – 5434, Fax: 0721 / 926 – 5539

E-Mail: [Poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto:Poststelle@cvuaka.bwl.de) Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>