

### Beerenobst (Schlehe, Vogelbeere)

Obst verlesen und ggf.  
waschen

Entfernung schadhafter, fauler, überreifer Früchte sowie Blätter, Stiele;  
Reduzierung von Mikroorganismen, Spritzmittelrückständen

Zerkleinerung

Walzenmühle (trockene Früchte), Stampfer (weiche, saftreiche Früchte),  
Steine/Kerne nicht zerstören! Vogelbeeren: Wasserzugabe von ~ 30 l/hl Maische

Enzymierung

Distizym® FM: 30 - 50 ml/hl Maische

Ansäuern

Erbslöh-pH-Senker: je nach Säuregrad 2 - 3 l/hl Maische (End-pH-Wert 3.0 - 3.2)

Zugabe Hefenährstoffe

Vitamon® combi\*: 40 g/hl Maische

Hefegabe

Spiriform: 15 - 20 g/hl Maische (Vogelbeeren: 30 g/hl)

Vergärung

Anstelltemperatur 20 - 22°C

Schaumbeseitigung

Erbslöh Schaum-ex: 2 - 4 ml/hl Maische (wenn nötig zu Gärbeginn, ansonsten  
bei Destillation)

Destillation

nach Gärrende destillieren

\*in dt. Abfindungsbrennereien nicht zugelassen