

K e r n o b s t

<p>Obst verlesen und waschen</p> <p>▼</p> <p>Vermahlung</p> <p>▼</p> <p>Enzymierung</p> <p>▼</p> <p>Ansäuern</p> <p>▼</p> <p>Zugabe Hefenährstoffe</p> <p>▼</p> <p>Hefegabe</p> <p>▼</p> <p>Vergärung</p> <p>▼</p> <p>Schaumbeseitigung</p> <p>▼</p> <p>Destillation</p>	<p>Entfernung schadhafter, fauler, überreifer Früchte; Reduzierung von Mikroorganismen, Spritzmittelrückständen</p> <p>Fräs-, Walzenmühle, Muser</p> <p>Distizym® FM-TOP: Äpfel/Quitten 5 - 8 ml/hl Maische; Birnen: 4 - 6 ml/hl Maische</p> <p>Erbslöh-pH-Senker: je nach Säuregrad 1 - 2l/hl Maische (End-pH-Wert 3.0 - 3.2)</p> <p>Vitamon® combi*: 40 g/hl Maische</p> <p>Spiriform: 15 - 20 g/hl Maische</p> <p>Anstelltemperatur 15 - 20°C, Gärdauer 2 - 3 Wochen</p> <p>Erbslöh Schaum-ex: 2 - 4 ml/hl Maische (wenn nötig zu Gärbeginn, ansonsten bei Destillation)</p> <p>spätestens 2 - 3 Wochen nach Gärende destillieren</p>
--	--

*in dt. Abfindungsbrennereien nicht zugelassen