

### Steinobst

Obst verlesen und waschen



Zerkleinerung



Enzymierung



Ansäuern



Zugabe Hefenährstoffe



Hefegabe



Vergärung



Schaumbeseitigung



Destillation

Entfernung schadhafter, fauler, überreifer Früchte (bei Kirschen: Stiele);  
Reduzierung von Mikroorganismen, Spritzmittelrückständen

Walzenmühle (trockene Früchte), Stampfer (weiche, saftreiche Früchte), Steine  
nicht zerstören!

Distizym® FM: 20 - 50 ml/hl Maische

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

Vitamon® combi\*: 40 g/hl Maische

Spiriform: 15 - 20 g/hl Maische

Anstelltemperatur 15 - 20°C, Gärdauer 5 - 6 Wochen

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

spätestens 2 - 3 Wochen nach Gärende destillieren

\*in dt. Abfindungsbrennereien nicht zugelassen