

Anregungen zur Qualitätssteigerung von Obstbränden



Die Qualität von Obstbränden basiert im Wesentlichen auf zwei Säulen:

- einer guten Maische
- einer guten Destillation

Im Folgenden einige Empfehlungen, wie in beiden Bereichen grundlegende Fehler vermieden werden können.

Gute Maische

1. Das Um und Auf für eine gute Maische ist eine gute Obstqualität. Nur gut ausgereiftes, gesundes, sauberes Obst bietet die richtige Basis für einen qualitativ hochwertigen Obstbrand. Kernobst, auch solches, das sauber wirkt, muss vor dem Einmischen unbedingt gewaschen werden, um Spritzmittel, Bodenteilchen und Fremdbakterien zu entfernen. Faules, unreifes Obst gehört nicht in die Maische.
2. Um das Wachstum schädlicher Keime zu verhindern, muss die Maische auf einen pH-Wert von etwa 3,0 angesäuert werden. Im Fachhandel stehen dazu geeignete Präparate zur Verfügung. Die Säurezugabe erfolgt direkt beim Einmischen und wird mit pH-Meter oder pH-Teststäbchen kontrolliert. Bei Kernobst empfiehlt sich die Zugabe von Verflüssigungsenzymen. Wichtig ist es, immer die Herstellerangaben auf den Verpackungen einzuhalten.
3. In der Maische müssen gute Bedingungen für die Hefe herrschen. Um eine gesteuerte und zügige Gärung durch geeignete Hefen zu erreichen, empfehlen wir die Verwendung von Reinzuchthefen, entweder sog. "Kaltgärhefen" für Gärtemperaturen bei 10 °C oder normale Reinzuchthefen für eine Gärung zwischen 15 und 20°C. Gärungen über 20 °C führen zu einem starken Aromaverlust in Maische und Destillat.
4. Maische nach Ende der Gärung vor Luftzutritt schützen, zB durch Lagerung in einem gasdichten Behälter. Gut ist es, die Maische rasch zu destillieren. Durch Luftzutritt können Keime aus der Luft in die Maische geraten und diese verderben. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Maische in Behältern aufbewahrt wird, die starken Temperaturschwankungen ausgesetzt sind.

Bei steigenden Temperaturen entweicht Gas aus den Behältern. Beim Abkühlen entsteht dann ein Unterdruck, der zu einem Einsaugen von Luft führen kann, die möglicherweise unerwünschte Keime enthält.

Gute Destillation

Eine gute Destillation hat die Aufgabe, aus der Maische die einzelnen Bestandteile so aufzuschlüsseln, dass die gewünschten Bestandteile (zB Ethanol, Aromastoffe) gut von den unerwünschten Bestandteilen (zB Vorlauf, Nachlauf) abgetrennt werden können.

Durch mehrfaches Brennen, entweder durch Raubrand und Feinbrand oder aber durch eine Kolonnenbrennerei mit Verstärker werden bereits verschiedene unerwünschte Bestandteile ausgesondert. Durch eine korrekte Vorlauf- bzw. Nachlaufabtrennung vom Mittellauf wird die Reinigung des Brandes vervollständigt.

1. Die Destillation muss langsam vonstatten gehen. Dadurch sind die einzelnen Inhaltsstoffe im Destillat so weit von einander getrennt, dass eine saubere Abtrennung gut möglich ist. Wird die Destillation zu schnell durchgeführt, sind Vor- und Nachlaufkomponenten ständig im Destillat vorhanden. Eine gute Brenngeschwindigkeit ist 7 l Destillat/Stunde (Verstärkerkolonne).
2. Bei einer Brennerei mit Verstärkerkolonne müssen die Verstärkerböden richtig funktionieren. Die Böden müssen von Anfang an gefüllt sein. Der Boden und die Glocke müssen im Lot sein. Nur so funktionieren die Verstärkung und die Reinigung des Brandes. Die Menge an Vor- und Nachlauf bleibt dann gering und gut abtrennbar.
3. Vor- und Nachlauf müssen sauber vom Mittelbrand abgetrennt werden. Dazu lässt man das Destillat während der Destillation in den kritischen Übergangsphasen in 100 ml-Gläser rinne und entscheidet nach dem Brennvorgang Glas für Glas darüber, ob der Inhalt dem Brand zugegeben oder abgeschieden wird. Die kritische Phase für den Vorlauf beginnt, sobald der intensive Lösungsmittel-Geruch aufhört. Für die Nachlaufabtrennung wird in Bechergläser destilliert, sobald am obersten Boden die Temperatur über 92 °C steigt.

Fotos: © LK Vorarlberg

DI (FH) Ulrich Höfert
LK Vorarlberg
Obst/Garten & Direktvermarktung

Wichtige Fehler und ihre möglichen Ursachen

Vorlauf/Nachlauf

Vorlauf riecht stechend nach Lösungsmittel, Nachlauf hat dumpfe, fuselige, seifige aber dennoch fruchtige Noten.

Vermeidung: Langsam destillieren, so dass die Vor- und Nachlaufkomponenten nicht mit dem Mittellauf zusammen in das Destillat übergehen. Die exakte Abtrennung von Vor- bzw. Nachlauf mittels Bechergläsern.

Essigstich

Es ist Luft an die vergorene Maische gelangt, so dass Essigsäurebakterien, die Sauerstoff benötigen, wachsen konnten. Bei Kirschen kann ein starker Befall mit der Kirschessigfliege bereits am Baum zur Essigbildung führen.

Vermeidung: Maische ausreichend ansäuern und umgehend brennen. Lagerung nur in absolut gasdichten Behältern. Lagerung bei gleichmäßiger Temperatur. Nur gesunde Früchte verwenden.

Milchsäurenote, Joghurt-Note

Die Hefe ist abgestorben und hat als Nährboden für Milchsäurebakterien gedient.

Vermeidung: Verwendung von Reinzuchthefen, die auch bei höheren Alkoholgehalten noch nicht absterben. Ansäuerung der Maische auf etwa pH 3,0.

Buttersäurestich

In der Maische konnten Buttersäurebakterien aktiv werden, was zu einer Aromanote nach ranziger Butter führt. Buttersäure wird häufig von Bodenbakterien gebildet.

Vermeidung: Vor dem Einmischen Erdreste und Fäulnis vom Obst entfernen (Waschen). Maische ansäuern auf etwa pH 3,0.

Acrolein

Bei hoher Aktivität mancher Bakterien kann es zur Bildung des tränengasähnlichen Acroleins kommen. Beim Destillieren oder im fertigen Brand sind tränentreibende, krenartige Komponenten bemerkbar. Gefährdet sind hauptsächlich Zwetschke, Birne oder Mirabelle.

Vermeidung: siehe Buttersäurestich

Grasige, vegetabile Aroma-Noten

Beim Einmischen sind unreifes Obst oder Blätter nicht ausgeschieden worden.

Vermeidung: Nur vollreifes Obst verwenden, Blätter, teilweise auch Stiele nicht mit einmischen bzw. nicht zerkleinern.

Schimmel-, Muffton

Kahmhefen, die Sauerstoff brauchen, sind auf der Maische gewachsen und haben den Alkohol unter Ausscheidung von muffigen Aromen abgebaut.

Vermeidung: Maische umgehend brennen. Lagerung nur in absolut gasdichten Behältern. Lagerung bei gleichmäßiger Temperatur.