

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

Brennmaischnährstoff

Stand 07/2018

- Nährpräparat für Obstbrennmaischnen und Melassen -

(nicht zugelassen für die Wein- und Fruchtweinbereitung!)

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Aus Untersuchungen an gärenden Weinen, Melassen und Obstbrennmaischnen ist bekannt, dass eine Unterversorgung der gärenden Hefe an Nährstoffen folgende Nachteile haben kann:

- Ausbleibende Angärung
- Schleppender Gärverlauf
- Bildung von Schwefelwasserstoff
- Abbruch der Gärung

Daraus können resultieren:

- Maischeverderb/Fehlgärung (z.B. Verschimmeln, Sauerwerden)
- Bildung unerwünschter Aromen und Gärungsnebenprodukte
- Restzuckerhaltige, schlecht lagerfähige Maischnen
- Destillatfehler (z.B. Böckser, Schwefeldioxidstich, Ester-, Pilz- oder Silagenoten)
- Mangelhafte Ausbeute an sauberem Mittellauf, größere Volumina an Vor- und Nachlauf

Was braucht die Hefe eigentlich?

Um den zu Beginn der Gärung noch vorhandenen Sauerstoff durch Atmung verbrauchen zu können, muss sich die Hefe vermehren und Zellsubstanz bilden können. Dafür benötigt sie assimilierbaren Stickstoff und Phosphor. Auch während der Gärung ist die Hefe auf diese Elemente angewiesen, um ihre Zellstrukturen erneuern, am Leben bleiben sowie vergärbare Zucker aufnehmen und Alkohol ausscheiden zu können.

Vitamine, die die Hefe nicht selbst bilden kann, ermöglichen ihr erst ihre Stoffwechselleistungen und kräftigen sie in Gegenwart steigender Alkoholkonzentrationen.

Sterole und langkettige ungesättigte Fettsäuren, sog. Überlebensfaktoren, stärken die Hefe unter widrigen Umständen, z.B. bei extremen Gärtemperaturen, gegen pflanzliche Gerb- und Konservierungsstoffe (z.B. Sorbinsäure in Vogelbeeren), sowie vor allem gegen Ende der Gärung gegen ihre eigenen toxischen Stoffwechselprodukte.

Unser **Brennmaischnährstoff** enthält all die genannten Nähr- und Wuchsstoffe in für die Hefe sehr gut zugänglicher Form. Er kann zur Optimierung derjenigen Gärungen beitragen, die aus Erfahrung bisher nicht immer zufriedenstellend verlaufen sind.

Dosierung:

Erfahrungsgemäß leicht, zügig, vollständig und vor allem sauber vergärende Früchte wie z.B. Kirschen und sachgemäß bereitete Getreide-, Kartoffel- und Topinamburmaischnen erfordern keinen Zusatz von **Brennmaischnährstoff**.

Obstbrennsäfte und nährstoffarme Kernobstmaischnen- und sollten mit **20-40 g/hl** versorgt werden.

Gerbstoffreiche Steinobst- oder Beerenmaischnen (z.B. Schlehen, Aronia-, Holunderbeeren), zuckerreiche Traubenmaischnen und verdünnte Melassen für die Rumerzeugung sind mit **40-60 g/hl** als ausreichend versorgt anzusehen.

Anwendung:

Eine vernünftige Nährstoffversorgung der gärenden Hefe besteht darin, ihr erst dann die fehlenden Nährstoffe zur Verfügung zu stellen, sobald sie

das vorhandene Angebot aufgebraucht hat. Dies begrenzt zugleich die Entwicklungsmöglichkeiten maisecheverderbender Bakterien. Deshalb sollte man auch die empfohlene Dosierung an **Brennmaischnährstoff** auf zwei Gaben aufteilen. Es hat sich bewährt, jeweils etwa die halbe Dosis in etwas Wasser, Saft oder Maischeflüssigkeit aufzulösen und am 2. und etwa 7. Gärtag (d.h. zu Beginn und zum Höhepunkt der Hauptgärung) auf die Maischeoberfläche zu geben.

In Brennsäften und dünnflüssigen Maischnen erübrigt sich ein Umrühren. In dicken Maischnen lässt sich die Nährlösung beim Unterstoßen des Tresterhutes vorsichtig einarbeiten, ohne dabei Luft in die Maische einzuschlagen.

Gebindegröße:

1 kg-Beutel	(Nr. 5846)
5 kg-Sack	(Nr. 5847)
25 kg-Sack	(Nr. 5848)

Lagerung:

Trocken bei Raumtemperatur, fest verschlossen und geruchsneutral.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.