

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

Holzfässer

- für die Reifung von Destillaten -

Stand 10_2007

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Ziele der Fasslagerung:

Apfel-, Zwetschgen-, Wein- und Tresterdestillate eignen sich besonders gut für einen Ausbau im Holzfass. Die sachgerechte Lagerung einwandfreier Destillate im hochwertigen, gut gepflegten Holzfass verspricht folgende Vorteile:

- Farbgebung
- Bereicherung um Geruchs- und Geschmacks- und Röstkomponenten des Holzes
- Verstärkung des Aromas
- Reifung und Abrundung.

Die Intensität und Kombination dieser erwünschten Veränderungen im Destillat lassen sich über die Alkoholstärke des Destillats, die Lagerdauer, die Holzart und die „Toastung“, die Röstung des Fassinnern, beeinflussen.

Einfluss der Alkoholstärke:

Bei 55%vol werden Holzinhaltstoffe am besten extrahiert. Bei 70%vol laufen Reifung und Aromabildung am schnellsten ab.

Einfluss der Lagerdauer:

Alle genannten Veränderungen werden mit zunehmender Lagerdauer intensiver. Für denselben Effekt benötigt die 2. Belegung eines gebrauchten Fasses etwa die doppelte Zeit wie bei der 1.

Belegung, die 3. etwa doppelt so lang wie die 2..

Hinweise über den **Einfluss der Holzart** gibt die Tabelle auf der Rückseite.

Einfluss der Toastung:

Die mittlere Toastungsintensität der inneren Oberfläche unserer Holzfässer gibt dem darin gelagerten Destillat eine typische Farbe und ein karamel-/ vanilleartiges, fein holziges Aroma.

Ausstattung:

Unsere Holzfässer für die Reifung von Destillaten werden von verzinkten Fassreifen zusammengehalten. Die äußere Oberfläche ist unbehandelt. Die Fässer haben ein Spundloch am Bauch, verschlossen mit einem Holzspund, und ein Zapfloch in der Stirnseite, verschlossen mit einem Korken. Während der Lagerung sollte das Zapfloch mit diesem Korken verschlossen bleiben. Nur zur Entnahme des Fassinhalts kann der Korken durch einen hölzernen Fasshahn ersetzt werden, der getrennt bestellt werden kann.

Hinweise zur Aufstellung und Pflege von Holzfässern:

Holzfässer müssen grundsätzlich vor starker Austrocknung ge-

schützt werden. Sie sollten nicht zu lange leer stehen, keiner Zugluft und keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt und nicht im Freien aufgestellt werden.

Für längere Zeit leer stehende Fässer müssen vor Austrocknung und Schimmelbildung geschützt werden, entweder durch Stehenlassen mit einigen Litern sauberen Destillats oder nach Befüllung mit schwefliger Säure (**s. unser Infoblatt „Fasskonservierung...“**). Im letzteren Fall ist das Fass vor der nächsten Befüllung ausreichend zu wässern, eventuell auch mit Dampf zu behandeln und vor allem auf seine Dichtigkeit zu überprüfen.

Erstmalige Benutzung neuer Fässer:

Direkt vor der Befüllung eines neuen Fasses sind folgende Behandlungsschritte durchzuführen:

1. ca. 10 Liter heißes Wasser einfüllen (50 – 60 °C).
2. Das Fass kräftig schwenken und dann für einige Stunden aufrecht stehen lassen.
3. Das Fass umdrehen, auf den anderen Boden stellen und nochmals für einige Stunden stehen lassen.
4. Fass entleeren, mit kaltem Wasser komplett füllen und für zwei Tage stehenlassen.
5. Punkt 4. ca. 3-5 mal wiederholen.

Holzart	Farbgebung	Geschmacksprofil	Volumen [Liter]	Artikel- nummer
Eiche	stark	starkes würzig-süßliches Aroma, kaum bitter	30	7500
Akazie	mittel	mittleres Vanille- / Röstaroma	30	7510
Maulbeere	schwach	schwach gerbsäuerlich	30	7520

Zubehör:

Fasshahn aus Holz (Nr. 7530)

Fasslager für 30-Liter-Fass (Nr. 7540)

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.