

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

## Schneid- und Rührwerk

- zur Arbeitserleichterung beim Einschlagen von  
Steinobst und gemustem Kernobst -

Stand 10/2006

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Anwendungszweck:

Das **Schneid- und Rührwerk** eignet sich zum Einschlagen von Beeren- und Steinobst in Fässern bis etwa 200 Litern Fassungsvermögen.

Es sorgt zum einen dafür, dass die Fruchthaut zerrissen oder so weit angeritzt wird, dass Hefezellen und Enzyme direkten Kontakt zum Fruchtfleisch bekommen bzw. Fruchtsaft austreten kann.

Zum anderen führt diese schonende Art des Einmaischens zu keinerlei Zerstörung der Fruchtsteine. Dies ist der erste Schritt auf dem Weg zu blausäurearmen, ethylcarbamatfreien Steinobstbränden.

Weiterhin eignet sich das **Schneid- und Rührwerk** zum Umführen bereits gemustern Kernobstes, um Säuren, Enzyme und Hefe homogen und bequem in die Maische einzubringen.

Der Schutzbügel des **Schneid- und Rührwerks** verhindert zuverlässig Beschädigungen der Behälterwand bei der Arbeit.

#### Handhabung:

Als Antrieb empfiehlt sich die Verwendung einer starken Bohrmaschine mit mindestens 1000 Watt und Drehzahlregelung oder eines Farb- oder Mörtelelührerantriebs.

Zum Einmaischen von **Beeren oder Steinobst** wird der Gärbehälter zunächst zu 1/3 gefüllt und dieses so lange zerkleinert, bis keine unverletzten Früchte mehr zu sehen sind. Dann wird weiteres Obst auf zwei oder drei Mal zugegeben und jeweils genauso gerührt.

**Kernobst** kann nur in bereits gemustern oder gefrästem Zustand gerührt werden.

Gärende Maischen, gleich welchen Obstes, sollten während der ersten Gärtage mindestens einmal täglich durchgerührt werden. Vor allem ist dabei der aufgeschwommene Tresterhut unterzurühren, um die in den Fruchtschalen enthaltenen vergärbaren Zucker und Aromastoffe in der Maische flüssigkeit zu extrahieren.

Nach Benutzung wird das **Schneid- und Rührwerk** mit Wasser abgespritzt.

#### Sicherheitshinweise:

- Enganliegende Kleidung tragen!
- Für sicheren Stand auch des Gärbehälters sorgen!
- Erst nach Einsetzen des Rührers Antrieb an die Steckdose anschließen!
- Gerät zum Schutz von Kindern nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Sicherheitsabstand zu umstehenden Personen!
- Gerät nicht außerhalb des Behälters einschalten!

#### Maße:

Gesamtlänge:	69 cm
Ø Rührwelle:	12 mm
Ø Schutzkorb:	17,5 cm
Gewicht:	1,3 kg

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.