

# STÄRKEBRÄNDE

## Getreidemaische

Getreide Mehlfinein schroteten  
Heißwasserzusatz (> 90° C) bis zur Dünnpflüssigkeit  
(ca. 300 - 400 l pro 100 kg Schrot)

## Kartoffelmalsche

Kartoffel waschen und vermahlen  
Heißwasserzusatz (> 90° C) bis zur Dünnpflüssigkeit  
(ca. 5 - 10 % der Kartoffelmenge)

## STÄRKEAUFSCHLUSS

20 min rühren

### pH-Einstellung

pH Wert zwischen 5 - 6 einstellen

### Enzymierung zum Stärkeabbau

Getreide: 20 - 40 ml/hl Maische  
Kartoffel: 40 - 60 ml/hl Maische  
Temperatur ~ 80° C

Stärkeabbau laufend beobachten  
Einwirkzeit bis zur bräunlich-rötlichen Färbung des Tests

pH-Wert auf 4,3 einstellen  
Kühlung der Maische auf 50 - 55° C

### Enzymierung zur Verzuckerung

20 - 40 ml/hl, Temperatur ~ 65° C

Verzuckerung bis zur Gelbfärbung des Test kontrollieren

### Enzymierung

Schleimstoffabbau zur Verhinderung von  
Schaumdeckenbildung bis 60 ml/hl

## VERGÄRUNG

Maische auf 25 - 30° C abkühlen  
pH Wertsenkung auf 3,2 - 3,5

### Hefeernährung

30 - 40 g/hl für gute Ausbeute und saubere Vergärung

### Hefeinsatz

20 - 25 g/hl mit Wasser rehydrieren bei 38° C

Gärtemperatur 25 - 30° C

Schaum und Deckenbildung verhindern 10 ml/hl

## BRENNVORBEREITUNG

Ende der Gärung feststellen  
Nach Ende der Gärung sofort brennen

### Schaumbekämpfung beim Brennen

10 ml/hl

Bei Lagerung von mehr als 4 Tagen vor dem  
Brennvorgang, pH Wert auf 3,0 einstellen

## PRODUKT

pH-Meter od. pH-Teststreifen

FILTRA Säureschutz

FILTRA Spiri G1

FILTRA Stärkenachweis

FILTRA Säurekombination

FILTRA Spiri G2

FILTRA Stärkenachweis

FILTRA Spiri G3

FILTRA Säurekombination

Filtramon Super

Lalvin EC 1118

FILTRA Antischaum

FILTRA Restzuckertest

FILTRA Antischaum

FILTRA Säureschutz