

OBSTBRÄNDE

Obstbrände

Nur ausgereifte Früchte, ohne Fremdgeruch und Geschmack, möglichst unbeschädigt und ohne Fremtteile

MAISCHEVERFLÜSSIGUNG

weichfleischige Früchte

Apfel, Marille, Pfirsich, Birne, Zwetschke, Kirsche
20 ml / 100 kg bei 10° C
10 ml / 100 kg bei 15° C

hartfleischige Früchte

Vogelbeeren, Quitten, Mostbirnen
15 - 30 ml / 100 kg Filtrazym Spiri H

stärkehaltige Früchte

Tafel- und Frühobst
10 - 15 ml / 100 kg Filtrazym ST-EX
Kontrolle des Stärkeabbaus mit Stärketest

GERBSTOFFBINDUNG

zur Erhöhung der Enzymaktivität

bis zu 30 - 50 g/hl
bei hohen Gerbstoffgehalten z.B. Mostbirnen

ANSÄUERUNG DER MAISCHE

nach der Verflüssigung den pH-Wert auf
3,0 bis 3,2 einstellen; ca. 1 - 2 l/hl

VERGÄRUNG

Hefenährstoffzugabe

für eine gleichmäßige, restzuckerfreie
und reintonige Gärung
30 - 40 g/hl

Hefeinsatz

20 - 30 g/hl
abhängig von der Gärtemperatur
mit Wasser rehydrieren bei 38° C

Kontrolle der Endgärung

AROMAFREISETZUNG

bei Brennmaischen aus aromatischen Früchten zur
Freisetzung glykosidisch gebundener Aromavorstufen
1 - 2 Tage vor dem Abbrennen
3 - 5 g/hl bei mind. 20° C

PRODUKT

Filtrazym Spiri W

Filtrazym Spiri H

Filtrazym W
Filtrazym ST-EX
FILTRA Stärkenachweis

Filtragel 100

FILTRA Säureschutz
pH-Meter

Filtramon DAP rf
IOC Hefenährsalz
Filtramon Super

Filtraferm C
Filtraferm Spiri Aroma
Lalvin EC 1118
Simi White

Filtra Restzuckertest

Filtrazym A