

Edelbrand -das Wichtigste in Kürze

Schnaps oder Edelbrand ist wohl ein Teil der bäuerlichen Kultur in Österreich. Das Angebot reicht von der einfachen „Schihüttenspirituose“ bis zum prämierten Edelbrand.

Die wichtigsten Schritte für die Edelbrand-Erzeuger sind hier kurz beschrieben.

Auswahl der Früchte und das Einmischen

Am Beginn steht sicherlich die Auswahl der richtigen Früchte. Alle Früchte die Zucker enthalten -sogar Karotten und rote Rüben- können verwendet werden. Wichtig sind aromatische d.h. reife Früchte! Beim Verarbeiten wird das Aroma idealerweise erhalten, aber leider nicht verbessert.



Abbildung 1 Refraktometer

Beim Einmischen werden die Früchte zerkleinert. Bei der Zwetschkenmaische sollten die Kerne ganz bleiben, damit die Blausäure nicht so leicht austreten kann. Wird die Zwetschkenmaische durch ein spezielles Sieb gegeben, können die Kerne entfernt werden und der Zwetschkenbrand erhält dadurch einen anderen Geschmack.

Ein Refraktometer dient zur Zuckerbestimmung der Maische: Je mehr Zucker, desto mehr Alkohol kann gewonnen werden (ca. 8°KMW bei Apfel/Birne, das entspricht ca. 100 g Zucker pro Liter).

Die Maische sollte flüssig sein d.h. der Saft sollte über die festen Fruchtteile stehen, um eine Schimmelbildung zu verhindern.

Die Gärgefäße werden zu 90 % gefüllt und mit dem Gärspund verschlossen. Es müssen die Gärgase jedoch austreten können.

Nicht vergessen: Fürs Zollamt muss ein Überwachungsbuch mit dem Einmischdatum, der Maischemenge, den Gefäßen... geführt werden!



Abbildung 2 Gärgefäße zu 90 % gefüllt mit Gärspund

Die Gärung

Die flüssige Maische mit reichlich Zucker ist ein Paradies für sämtliche Mikroorganismen. Bei der Gärung wandelt die Gärhefe den Zucker in Alkohol um. Die Hefe sollte „hofiert“ werden, damit die anderen Mikroorganismen leer ausgehen.

Früher wurde auf die „Spontangärung“ vertraut. Heute lassen sich für eine fehlerfreie Gärung Gärhefen im Fachhandel leicht besorgen.

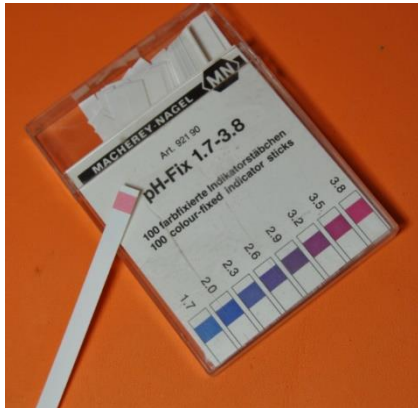


Abbildung 3 Teststreifen zum Bestimmen vom pH Wert

Die Hefe kann mit einem pH-Wert von 3.0 – 3.3 im Gegensatz zu anderen Mikroorganismen gut umgehen.

Durch die Zugabe von Säure kann der pH-Wert der Maische reduziert und mit dem pH-Streifen leicht kontrolliert werden.

Besonders gut arbeiten kann die Hefe außerdem bei einer Temperatur von ca. 18 °C. Das heißt der Gärkeller sollte temperiert sein.

Die Gärdauer liegt im Idealfall bei zwei Wochen. Während der Gärung hebt sich die Maische durch die Gärgase und der Gärspund blubbert.

Das Gärende ist mit freiem Auge daran zu erkennen, dass der Gärspund nicht mehr blubbert oder sich die Maische wieder absetzt und der Saft erneut über der Maische steht.

Chemisch lässt sich das Gärende mittels Restzuckerbestimmung z.B. dem Clinitest ermitteln. Bei weniger als 5 g Zucker pro Liter ist die Gärung zu Ende.

Die Destillation – der Brennvorgang

Nach dem Gärende sind die Gärgefäße luftdicht zu verschließen und es ist möglichst bald zu destillieren.

In Österreich muss der Brennvorgang dem Zollamt gemeldet werden. Abhängig von der Größe der Brennerei bekommt der Schnapsbrenner ein Zeitfenster zum Destillieren. Die erzeugte Alkoholmenge muss versteuert werden. Die bäuerlichen Betriebe fallen normal unter die **Abfindungsbrenner**, die Großbetriebe unter die **Verschlussbrenner**.



Abbildung 4 einfache Brennblase mit Kühler

Zum Destillieren wird eine einfache Brennblase oder eine Brennkolone verwendet.

Die einfache Brennblase mit Kühler ist das übliche Brenngerät für die bäuerlichen Betriebe. Dabei muss die Maische zweimal gebrannt werden.

In der Brennblase wird die Maische auf ca. 100 °C erhitzt und somit Alkohol (Siedetemperatur ca. 80 °C) und Wasser verdampft. Im Kühler wird das Gemisch wieder verflüssigt.

Raubrand- 1. Brand

Die Maische oder der Most wird erhitzt und gebrannt. Der Raubrand hat ca. 40 – 10 vol% Alkohol und bei 100 l Maische hat man ca. 20 – 30 l Raubrand. Sollte die Schaumbildung ein Problem sein, so kann Silikatgel (ANTISCHAUM) dazugeben werden.

Der Raubrand enthält neben dem gewünschten Äthylalkohol noch Methylalkohol, Propanol/Butanol und Fuselöle. Er schmeckt dadurch seifig und aromatisch und muss nochmals gebrannt werden.

Nach dem Raubrand wird die Brennblase z.B. mit 3 – 5%iger Zitronensäure gereinigt

Feinbrand: 2. Brand

Der Raubrand wird nun nochmals gebrannt. Als Faustregel gilt: Ca. 3 – 4 x Raubbrennen ergibt 1 x Feinbrennen.

Damit die unterschiedlichen Alkohole gut getrennt werden können, ist ein gleichmäßiges Heizen beim Feinbrand besonders wichtig. Der Feinbrand soll bleistiftmienenstark, gleichmäßig aus dem Kühler rinnen.

Beim Feinbrand werden drei Fraktionen unterschieden:

Vorlauf: Dieser enthält 80 – 90 vol% und riecht nach UHU. Pro 100 l Maische entstehen ca. 0,5 l Vorlauf – je nach Maische und Gärverlauf- Das Abtrennen erfolgt mit der Riechprobe.

Mittellauf: Der Mittellauf hat beste Qualität, enthält Ethanol, ist fruchtig und aromatisch und wird bis ca. 60 vol% verwendet.

Um Nachlauffehler zu vermeiden, sollte ab 65%vol verkostet werden.

Aus dem Mittellauf entsteht der Edelbrand.

Nachlauf: Unter ca. 60 vol% schmeckt Schnaps seifig, bitter, dumpf, unsauber, ölig und ist somit Nachlauf. Sobald Nachlauf merkbar ist, kann der 2. Brand beendet werden. Manche brennen weiter und geben diesen zum nächsten Sud.

Ausbeutesätze je 100 l Maische:

- Zwetschkenmaische: 5,5 l reiner Alkohol
- Birnenmaische: 3 l reiner Alkohol
- Kirschen 5 l reiner Alkohol
- Most 6 l reiner Alkohol
- Vogelbeere 1,5 l reiner Alkohol



Abbildung 5 Brennkolonne

Bei einer Brennkolonne erfolgt der Rau- und Feinbrand in einem Vorgang. Dies ist bei größeren Brennereien üblich.

Die Anschaffungskosten sind hoch. Allerdings kann mit dieser Brennanlage viel Maische in kurzer Zeit destilliert werden.

Einstellen auf Trinkstärke

Frisch gebrannte Edelbrände (Mittelläufe) weisen einen relativ hohen Alkoholgehalt (65 – 75 vol%) auf und sind noch nicht trinkbar. Die optimale Trinkstärke liegt bei 39 – 42 vol%, da durch die Verdünnung mit Verschnittwasser die Fruchtaromen deutlich hervortreten und der Alkohol weniger spürbar ist. Die gesetzliche Untergrenze liegt bei 38 vol%.

Das Verschnittwasser muss geruchs- und geschmacksneutral sein, sowie einen Härtegrad von max. 5° dH aufweisen.

Vorgang der Verdünnung

Der Alkoholgehalt des unverdünnten Brandes wird mit einer Schnapswaage (Aerometer) festgestellt.

Die Menge des Verschnittwassers kann an einer Tabelle abgelesen oder errechnet werden.

Damit der Schnaps nicht so leicht trüb wird, sollten der Mittellauf und das Wasser annähernd die gleiche Temperatur haben.

Den Mittellauf mit dem Wasser verschneiden und gut einrühren.

Danach erfolgt die exakte Feststellung des niedrigen Alkoholgehaltes mit einer genauen Spindel.

Vorsicht: Schnapswaagen sind auf 20°C geeicht.

Temperaturabweichungen des Edelbrandes verfälschen das Ergebnis beachtlich!

Je niedriger der Alkoholgehalt in einem Edelbrand, desto leichter wird er trüb und muss eventuell filtriert werden.



Abbildung 6 Schnapswaage

Genießen – Verkosten von Edelbranden



Abbildung 7 Edelbrandgläser mit "Kaminwirkung"

Am besten wird der Edelbrand bei Zimmertemperatur mit den richtigen Gläsern verkostet, da zu niedrige Temperaturen (Kühlschrank) und „Stamperl“ ohne Kamin das Aroma verblassen lassen.

Edelbrände werden ausschließlich aus Früchten gewonnen. Spirituosen dürfen mit Zucker, günstigen Alkoholen z.B. aus Holz und Aromen versetzt werden.

Im Salzkammergut laden einige Edelbrenner mit einem reichhaltigen Sortiment zum Verkosten ein. Sie sind leicht im Internet zu finden.