

Einmaischanleitung

- Nur reifes, gesundes und sauberes Obst verwenden
- Grünteile wie Stiele und Stengel entfernen
- Quitten enthaaren
- Stärkehaltiges Obst wie Äpfel, Quitten evtl. nachreifen lassen
- Hartes Obst wie Birnen, Äpfel, Quitten mit Muser zerkleinern
- Steinobst wie Kirschen, Zwetschgen vorsichtig zerdrücken oder mit einem Quirl zerteilen. **Achtung: Steine nicht beschädigen**
- Maische in sauber gereinigte Fässer (60 l / 120 l) geben, einen Leerraum von ca. 15 cm belassen da sich die Maische bei Gärung ausdehnt.
- Gebinde dicht verschließen, Gärspund einsetzen und mit Wasser befüllen
- Nach drei Tagen die Maische durchmischen (Tresterhut unterheben)
- Gärtemperatur idealerweise 18 – 20 Grad Celsius
- Kontrolle der Endvergärung beim Brenner
- Maische destillieren

