



HECHT

DISTILLERIE

Lohnbrennen

mit Früchten aus Ihrem Obstgarten

Grundsatz: Die wichtigste Voraussetzung für ein gutes Destillat ist ein guter Rohstoff. Nur reifes, sauberes Obst gehört in ein Gärfass! Wenn man nicht mehr mit Lust in eine Frucht hineinbeissen würde, gehört sie auch nicht mehr in die Maische. Bei der Vergärung wird Fruchtzucker von der Hefe in Alkohol und CO₂ umgewandelt. Viel Fruchtzucker aus reifen Früchten ergibt also auch mehr Alkohol und nur in reifen Früchten sind die Aromen voll entfaltet. Ein guter Brenner versucht nun aus der vergorenen Maische das Herzstück heraus zu destillieren, aber auch der beste Brenner ist kein Hexer. Wenn keine Aromen vorhanden sind, kann auch bei sorgfältigster Destillation kein Aroma entstehen.

Behälter / Mengen: Aus qualitativen Gründen können wir **keine Mengen unter 100 kg** brennen. Maischebehälter müssen sauber und lebensmitteltauglich sein. Auf Wunsch stellen wir Ihnen Maischebehälter zur Verfügung.

Einmaischen: Äpfel und Birnen → rätzen
Steinobst → quetschen
Behälter möglichst schnell füllen bis max. 80 % des Volumens
Gärhilfsmittel dazugeben
Behälter geschlossen halten, aber nicht dicht – Deckel mit Stein beschweren.
Behälter an einen kühlen Ort stellen, ideal 16 – 20°C.
Nach Gärende (ca 3 – 4 Wochen), Behälter mit Ring dicht verschliessen.

Anlieferung: Maischemengen bitte voranmelden
Behälter und Gefäss für Destillat wasserfest beschriften mit Adresse, Frucht und gewünschte % Vol.
Form. «Lohnbrennauftrag – Rohstoff-Empfangsschein» vollständig ausfüllen

Abholung: Sobald Ihr Destillat bereit ist, melden wir uns.

Brennlohn: Brände bis 50 % Vol. inkl. Schlempenentsorgung + Heizmaterial

	<u>bis 5.5 % Ausbeute</u>	<u>über 5.5 % Ausbeute</u>
bis 25 Liter	sFr. 10.00 / lt	sFr. 9.50 / lt
über 25 Liter	sFr. 9.50 / lt	sFr. 9.00 / lt

Zuschläge:	Hersetzen und filtrieren pro Liter	sFr. 0.75
	Herstellen von Liqueur pro Liter	sFr. 2.50
	Abfüllen in Flaschen (100 cl)	sFr. 1.50 / Fl