

Verarbeitung von Getreide (Weizen und Roggen) zu Branntwein

Um eine brennfertige Maische zu erhalten benötigt man:

- Alpha-Amylase
- Glukoamylase
- Reinzuchthefer WF Brennerei
- Formaldehyd 24%

Das zu brennende Getreide sollte stärkereich, trocken und gereinigt sein. Ideal sind Getreidesorten mit einem Stärkegehalt von ca. 60%.

Das feingemahlene Getreide (100kg) wird in 350 – 400 Liter (70-80°C) heisses Wasser eingerührt. Vor dem Einrühren des Getreides gibt man dem Wasser 25-40ml Alphaamylase zu.

Die verkleisterte Stärke verflüssigt sich und wird zu Dextrinen abgebaut.

Nach einer Verflüssigungsrast von 10-15 Minuten gibt man 50-80ml/100kg Glukose dazu. Die Temperatur sollte zwischen 55 und 60°C liegen. Die Dextrine werden zur gärfähigen Glucose abgebaut.

Danach kühlt man die Maische auf 30°C ab und gibt auf die Gesamtmenge (100 kg Getreide und Wasser) 80-100g Reinzuchthefer WF Brennerei hinzu.

Nach der Hefezugabe wird 100 ml Formaldehyd 24% (Formalinlösung) zugesetzt. Formaldehyd schützt das Gärgut in der Angärphase vor schädlichen Bakterien und wird innerhalb kurzer Zeit in der Maische restlos abgebaut.

Eine Korrektur des pH Wertes ist nicht erforderlich, da die eingesetzten Amylasen über einen hohen Toleranzwert verfügen.

Die Maische ist durchgegoren, wenn die Saccharometeranzeige maximal 1% mas oder 4° Öchsle anzeigen.

Alle in dieser Anleitung erwähnten Produkte sind erhältlich bei:

HANS KRONENBERG

LANDMASCHINEN
MENZNAUERSTRASSE – DAIWIL

6130 WILLISAU

TEL. 041 - 970 21 33 FAX. 041 – 970 24 33

[www. h. kronenberg.ch](http://www.h.kronenberg.ch)