

## **Zwanzig Jahre Boom bei Edelbränden**

Die Marktentwicklung im Rück- und Ausblick . . . . .	6
--	---

## **Kapitel 1 Rohstoff Obst**

<b>1.1</b>	<b>Einleitung/Rohstoff Obst. . . . .</b>	<b>22</b>
	<b>Kernobst . . . . .</b>	<b>28</b>
	Apfel, Birne, Asienbirne / Nashi, Quitte	
	<b>Steinobst. . . . .</b>	<b>35</b>
	Zwetschke, Pflaume, Ringlotte, Mirabelle; Süßkirsche; Sauerkirsche / Weichsel; Pfirsich; Marille / Aprikose	
	<b>Beerenobst . . . . .</b>	<b>42</b>
	Ribisel / Johannisbeere; Stachelbeere; Himbeere; Brombeere; Loganbeere; Boysenbeere; Taybeere; Japanische Weinbeere; Erdbeere; Heidelbeere; Preiselbeere; Kulturpreiselbeere; Holunder; Weintraube	
	<b>Wildfrüchte . . . . .</b>	<b>55</b>
	Eberesche / Vogelbeere; Mispel; Schwarze Apfelbeere; Kornelkirsche; Hagebutte; Eisbeere; Speierling; Schlehe	

## **Kapitel 2 Gärung**

<b>2.1.</b>	<b>Was ist Gärung? . . . . .</b>	<b>68</b>
<b>2.2.</b>	<b>Einmaischen . . . . .</b>	<b>72</b>
<b>2.3.</b>	<b>Voraussichtliche Alkoholausbeute. . . . .</b>	<b>79</b>
<b>2.4.</b>	<b>Enzyme . . . . .</b>	<b>87</b>
<b>2.5.</b>	<b>Säuregehalt der Maische. . . . .</b>	<b>94</b>
<b>2.6.</b>	<b>Hefen . . . . .</b>	<b>99</b>
<b>2.7.</b>	<b>Gärbehälter . . . . .</b>	<b>104</b>
<b>2.8.</b>	<b>Gärtemperatur und Gärverlauf . . . . .</b>	<b>106</b>
<b>2.9.</b>	<b>Gärstörungen . . . . .</b>	<b>107</b>
<b>2.10.</b>	<b>Gärdauer . . . . .</b>	<b>114</b>
<b>2.11.</b>	<b>Endvergärungsgrad . . . . .</b>	<b>114</b>

## **Kapitel 3 Herstellung von Destillaten aus stärkehaltigen (mehligen) Rohstoffen**

<b>1.</b>	<b>Getreidesorten, Kartoffeln, Kastanien . . . . .</b>	<b>122</b>
<b>2.</b>	<b>Produktionstechnische Verfahren . . . . .</b>	<b>123</b>

Maischeschema Kartoffeln und Kastanien, Maischeschema Getreide, Gärung, Läutern der Maische, Maischelagerung, Destillation, Enzyme und Präparate

3.	<b>Gersten- oder Darrmalz</b>	
	<b>Gemälztes oder ungemälztes Getreide . . . . .</b>	<b>133</b>
4.	<b>Europäische Spirituosenverordnung „Whisky“ . .</b>	<b>135</b>
5.	<b>Faszination Holz. . . . .</b>	<b>136</b>
6.	<b>Abschätzung der Alkoholausbeute . . . . .</b>	<b>139</b>

#### ***Kapitel 4 Das Destillieren***

1.	<b>Grundlagen der Destillation von Alkohol . . . . .</b>	<b>142</b>
2.	<b>Praktische Grundlagen der Destillation - Brenngeräte und deren Handhabung . . . . .</b>	<b>144</b>
	Brennblase; Beheizungsarten; Verstärker, Böden, Dephlegmator; Katalysator; Geistrohr; Produktkühler und Vorlage; Kühlertypen	
3.	<b>Spezielle Brenngeräte . . . . .</b>	<b>158</b>
	Verschlussbrennereien, Kontinuierliche Destillations- anlagen, Rektifizieranlagen, Entmethanolisierungsanlagen	
4.	<b>Reinigung . . . . .</b>	<b>164</b>

#### ***Kapitel 5 Fertigstellen der Destillate***

1.	<b>Inhaltsstoffe von Destillaten . . . . .</b>	<b>168</b>
2.	<b>Das Aroma der Brände . . . . .</b>	<b>176</b>
3.	<b>Qualitätsverbesserung durch Destillat- behandlung. . . . .</b>	<b>178</b>
4.	<b>Qualitätsverbesserung durch Lagerung . . . . .</b>	<b>180</b>
5.	<b>Fertigstellen der Destillate . . . . .</b>	<b>183</b>

#### ***Kapitel 6 Destillate im Holzfass***

1.	<b>Veredelung des Destillats . . . . .</b>	<b>208</b>
2.	<b>Welcher Obststart steht der Holzton. . . . .</b>	<b>209</b>
3.	<b>Geeignete Holzarten . . . . .</b>	<b>209</b>
4.	<b>Inhaltsstoffe . . . . .</b>	<b>212</b>
5.	<b>Holzfasslagerung. . . . .</b>	<b>216</b>

## **Kapitel 7 Die gesetzlichen Grundlagen**

<b>1.</b>	<b>EU-Verordnung 110/08 Anhang II - Kategorie Spirituosen . . . . .</b>	<b>222</b>
	Rum . . . . .	222
	Whisky . . . . .	224
	Getreidespirituose . . . . .	224
	Branntwein . . . . .	225
	Weinbrand . . . . .	225
	Tresterbrand (Trester) . . . . .	226
	Obsttrester . . . . .	226
	Korinthenbrand . . . . .	227
	Brand aus Apfelwein/Birnenwein . . . . .	229
	Honigbrand . . . . .	229
	Hefebrand . . . . .	229
	Topinambur . . . . .	230
	Wodka . . . . .	230
	-brand . . . . .	231
	Geist . . . . .	232
	Enzian . . . . .	233
	Wacholder . . . . .	233
	Likör . . . . .	233
	Crème . . . . .	235
	Eierlikör . . . . .	235
<b>2.</b>	<b>Das Alkoholsteuergesetz . . . . .</b>	<b>237</b>
<b>3.</b>	<b>Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung . . . . .</b>	<b>244</b>

## **Kapitel 8 Sensorik (Verkostung)**

<b>1.</b>	<b>Was ist Sensorik . . . . .</b>	<b>248</b>
<b>2.</b>	<b>Grundlagen der Sensorik . . . . .</b>	<b>250</b>
<b>3.</b>	<b>Sensorische Prüfverfahren . . . . .</b>	<b>253</b>
<b>4.</b>	<b>Voraussetzungen für die sensorische Bewertung von Destillaten . . . . .</b>	<b>254</b>
<b>5.</b>	<b>Schulung des sensorischen Empfindens . . . . .</b>	<b>259</b>
<b>6.</b>	<b>Sensorische Bewertung . . . . .</b>	<b>261</b>
<b>7.</b>	<b>Richtiges Verkosten . . . . .</b>	<b>266</b>
<b>8.</b>	<b>Vergleichende Bewertung . . . . .</b>	<b>272</b>
<b>9.</b>	<b>Korrelation zwischen Sensorik und Analytik . . . . .</b>	<b>275</b>
<b>6.1.</b>	<b>Typische Brände . . . . .</b>	<b>277</b>

<b>Impressum . . . . .</b>	<b>280</b>
----------------------------	------------