

INHALT

Zwanzig Jahre Boom bei Edelbränden

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

Kapitel 1 Rohstoff Obst

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

Kapitel 2 Gärung

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

Kapitel 3 Herstellung von Destillaten aus stärkehaltigen (mehligen) Rohstoffen

| | |
|---|------------|
| 1. Getreidesorten, Kartoffeln, Kastanien | 122 |
| 2. Produktionstechnische Verfahren | 123 |

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

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

Kapitel 4 Das Destillieren

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

Kapitel 5 Fertigstellen der Destillate

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

Kapitel 6 Destillate im Holzfass

| | | |
|-----------|--|-----|
| 1. | Veredelung des Destillats | 208 |
| 2. | Welcher Obststart steht der Holzton | 209 |
| 3. | Geeignete Holzarten | 209 |
| 4. | Inhaltsstoffe | 212 |
| 5. | Holzfasslagerung | 216 |

INHALT

Kapitel 7 Die gesetzlichen Grundlagen

| | | |
|-----------|---|------------|
| 1. | EU-Verordnung 110/08 Anhang II - Kategorie Spirituosen | 222 |
| | 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 |
| | Creme | 235 |
| | Eierlikör | 235 |
| 2. | Das Alkoholsteuergesetz | 237 |
| 3. | Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung | 244 |

Kapitel 8 Sensorik (Verkostung)

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

| | |
|----------------------------|------------|
| Impressum | 280 |
|----------------------------|------------|