

1. Brennertreff: 01.02.02

Williams – „Schnaps oder Edelbrandwein ?“



Foto: Roman Vallendor

Fr. Kacprowski mit Brenner

Beim 1. Brennertreff gab's von Önologin Dipl. Ing. (FH) Monika Kacprowski, Institut für Oenologie, Trier, wertvolle Ratschläge zur Qualitätssicherung des Williams-Edelbrands.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung ging's um die Erreichbarkeit einer hohen Qualität des Destillats, die die Abfindungsbrenner in die Lage versetzt, ihr Produkt besser zu vermarkten, um somit von der Ablieferung des Alkohols an das deutsche Brandweinmonopol wegzukommen. - und so die eigenen Erlöse zu steigern.

Bei verschiedenen Schnapsproben konnten sich die Abfindungsbrenner von den Qualitätsunterschieden überzeugen.

Diskussionspunkte zu "Wie erzeuge ich Qualität ?"

- ❑ Anforderungen an die Rohstoffe
- ❑ Richtiges Einmaischen
- ❑ Optimale Gärführung
- ❑ Häufige Fehler und ihre Vermeidung bzw. Beseitigung
- ❑ Destillationsführung: Geschwindigkeit, Anzahl der Böden, Vor- und Nachlaufabtrennung
- ❑ Automatische Steuerung oder "Handarbeit mit Fingerspitzengefühl"?
- ❑ Lagerung und Reifung des Williams im Holz? Je älter desto besser?
- ❑ Qualitätssteigerung im fertigen Destillat: Ist eine nachträgliche Verbesserung möglich?
- ❑ Was bringen die angebotenen Verfahren?
- ❑ Fertigstellung: Welche Trinkstärke "steht" dem Williams?
- ❑ Zuckering im fertigen Destillat: Was bewirkt sie und wann ist sie erlaubt?
- ❑ Ausstattung: Welche Angaben müssen aufs Etikett?
- ❑ Was kommt beim Kunden an?

Müller GmbH
Brennereianlagen
St.-Urban-Strasse. 17/19

77704 Oberkirch-Tiergarten

Fon: +49 (0)7802/9355 - 0
Fax: +49 (0)7802/9355 - 55
E-Mail: info@brennereianlagen.de

Tiergarten, 01.02.02