

**Bruni Brennerei**  
**3633 Amsoldingen**  
**Telefon 033 / 341 14 53**

**Richtiges Einmaischen ist die Grundlage für einwandfreie  
Destillate und maximale Ausbeute**

<b>Gebinde:</b>	Es dürfen nur saubere Behälter und Geräte verwendet werden. Am besten eignen sich Kunststoff-Fässer.
<b>Reinigung der Fässer:</b>	Frischwasser – Heisswasser mit Reinigungsmittel – Frischwasser. Diese Reihenfolge anwenden!
<b>Einmaischen:</b>	Nur saubere und gesunde Früchte verwenden. Die Früchtemüssen von Stielen und Blättern frei sein. Früchte von Kernobst nach Möglichkeit zuerst waschen. In der Regel die Früchte nach der Ernte raschmöglichst verarbeiten.
<b>Wichtig:</b>	<b>Die Früchte müssen zerkleinert werden!</b>
<b>Kernobstfrüchte, Quitten:</b>	Früchte mit Rätzmühle, Rübenbröckler oder mit Mixer zerkleinern.
<b>Steinobst, Beeren:</b>	Zerquetschen mit einem Holzstößel. Mixer mit einer Gummiplatte, Walzmühle, Monopumpen mit Trichter. <b>Wichtig: nur die Früchte zerquetschen, nicht die Steine!</b>
<b>Reinhefe:</b>	Pro 100 kg. Maische (= ca. 115 kg. Früchte) genügen 10 gr. Trockenhefe. (Anwendungshinweise auf der Packung beachten.)
<b>Allgem. Anwendungsregel:</b>	Die benötigte Menge Trockenhefe mit der 5 bis 10fachen Wassermenge von 25 – 30°C anrühren und ca. 30 Minuten stehen lassen, anschliessend den Früchten beigegeben.
<b>Ablieferung der Früchte:</b>	Kernobst: April bis Oktober Steinobst: Mitte November bis Mitte März
<b>Bezugsquellen:</b>	Kunststoff – Fässer sind in allen grösseren landwirtschaftlichen Genossenschaften (Landi) erhältlich. Reinhefe kann direkt beim Brenner bezogen werden.

**Das Wichtigste nochmals in Kürze:**

**Nur saubere Behälter, gereinigte, reife und gesunde Früchte sowie saubere Geräte und Werkzeuge ergeben einwandfreie, sortentypische und fruchtige Destillate!**