

Ing. Georg Innerhofer

# Eignung der Sorten zur Destillation

Die Birnen aus dem Unterlagenversuch wurden in den letzten Jahren auch zu Destillaten verarbeitet und auf ihre Eignung für die Brennerei hin getestet.



Die Korrektur des pH-Werts ist bei diesen Birnensorten besonders wichtig.

## Verarbeitung

Die Birnensorten wurden nach dem Ernten noch so lange nachgereift, bis erste Birnen teigig wurden. Diese Erscheinung ist bei der Wahlschen Schnapsbirne und der Subira nicht erwünscht, bei der Nägeles Birne ist ein gewisser teigiger Charakter im Brand durchaus erwünscht.

Da alle drei Birnensorten sehr hohe pH-Werte zeigen (siehe Tabelle) erfolgte nach dem Zerkleinern mit einer Rätzmühle eine pH-Wert Absenkung mit Phosphorsäure auf etwa 3,0. Als Gärhefe diente „Preziso Universal“, mit einer Aufwandmenge von 20 g/hl. Nach nur kurzer Standzeit erfolgte die Destillation mit einem Brenngerät mit seitenstehender Verstärkeranlage.



Die Wahlsche Schnapsbirne soll nicht überreif werden.



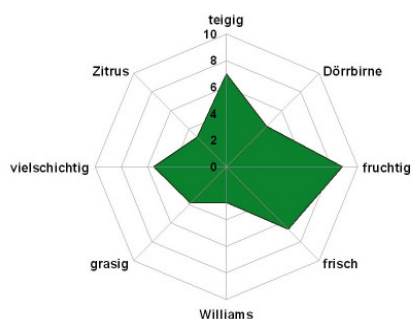
Die Nägeles Birne wird innen rasch braun und teigig.

## Innere Werte der Birnen

	KMW	pH-Wert
Nägeles Birne	11,8	4,2
Subira	9,9	4,3
Wahlsche Schnapsbirne	12,0	4,0
Williams Christ Birne	11,2	4,1



### Aromaprofil Nägeles Birne

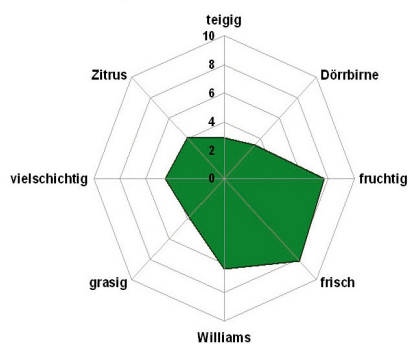


## Nägeles Birne

Festes gelblich-weißes Fruchtfleisch, das schnell teigig wird; bringt erst dann das volle Aroma in den Brand.

Der Brand kann sein zimtartig, würzig, vollfruchtig, manchmal etwas herb, erinnert an teigige Birnen, vielschichtig und satte Aromatik.

### Aromaprofil Wahlsche Schnapsbirne

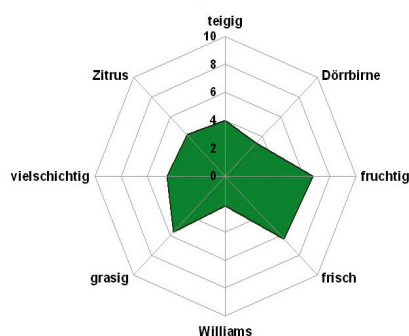


## Wahlsche Schnapsbirne

Gelblich - weißes, erst festes, saftiges aber schnell teigig werdendes und würziges Fruchtfleisch mit recht hohem Zuckergehalt. Sie sollte unbedingt vor dem Braun- bzw. Teigigwerden eingemaischt werden.

Ergibt ein feinfruchtiges - birnentypisches Destillat mit frischen Aromen, erinnert entfernt an Williamsbrände, eher schlank und filigran, überreife teigige Aromen sind nicht erwünscht.

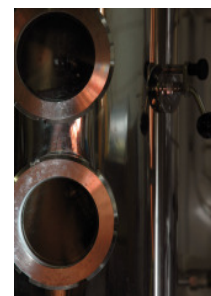
### Aromaprofil Subirer



## Subirer

Schnell weich werdendes gelbes Fruchtfleisch mit feiner Gewürznote, überreife Birnen bringen unerwünscht breite Noten in das Destillat.

Im Brand feinfruchtige, typisch birnige, frische Aromen, wirkt etwas grasig, eher schlank, mit ausgewogener Aromatik



Birnenbrände müssen generell schonend destilliert werden.