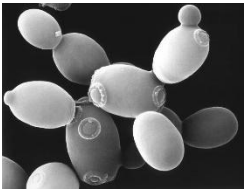




# Gärung und Destillation



**Facts**

# Fermentation Facts



## Definition

Gärung ist die Umwandlung von Zucker in Alkohol und Kohlendioxid mittels Hefe.

## Chemie



## Ausgangsprodukte

Zucker aus

- Getreide
- Früchte
- Zuckerrohr
- Agaven
- Kartoffel

## Hefe (Saccharomyces)

- Spaltpilz
- Wandelt Zucker in Alkohol und  $\text{CO}_2$  um

Hefen sind natürlich in der Luft (Spontangärung)

Hefen können gezüchtet und bewusst zugesetzt werden (Reinzuchtheefe)



# Distillation Facts

## Definition

Destillation ist die thermische Trennung zweier Flüssigkeiten mit verschiedenen Siedepunkten. Ziel der Destillation von Alkohol ist die Konzentration von Alkohol

## Physik

Siedepunkt:

- Ethanol: 78,32°C
- Wasser: 100°C

## Pot Still

- Kupferbrennblasen
- Alkoholgemisch wird erhitzt
- Alkoholdampf steigt auf
- Wird im Geistrohr zum Kondensator geleitet
- Wird abgekühlt und wieder verflüssigt
- Mind. 2 Durchgänge
- Ausbeute ca. 80% vol.
- Bei 2. Durchgang: Trennung Vorlauf-Nachlauf

## Patent Still (=Coffey Still = Column Still)

- Stahlrohr mit Glockenböden
- Alkoholgemisch wird eingeleitet
- Wasserdampf erhitzt Alkohol
- Reflux an den Glockenböden
- 1 Durchgang
- Ausbeute bis 96% vol.
- Trennung Vorlauf- Nachlauf nicht nötig



# Anwendung der Verfahren



## Pot Still (verpflichtend)

- Cognac
- Scotch Malt Whisky
- Irish Malt Whiskey
- Tequila & Mezcal

## Patent Still (verpflichtend)

- Armagnac
- Rhum Agricole
- Neutral Grain Spirit
- Scotch Grain Whisky
- Irish Grain Whiskey

## Kein Verfahren vorgeschrieben

- Weinbrand
- Gin
- Vodka
- Rum
- Whisk(e)y (ausserhalb von Schott- bzw. Irland)
- Bourbon Whiskey
- Rye Whiskey
- Obstbrände
- Cachaça

