



Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

## Gärquick

- Pulverförmiges Mischpräparat für die sichere Vergärung von Obstmaischen -

Stand 08/2009

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

Die enzymatische Verflüssigung und die Beimpfung mit Reinzuchthefer sind wichtige Voraussetzungen für die Vergärung von Maischen, aus denen saubere Destillate in guter Ausbeute gewonnen werden sollen. Mit dem einfach anzuwendenden Mischpräparat **Gärquick** gelingt dies in einem Schritt direkt bei der Maischebereitung.

#### Zusammensetzung:

**Gärquick** enthält eine gärkräftige Reinzuchthefer (*Saccharomyces cerevisiae*), eine auch bei niedrigen pH-Werten sehr aktive Pektinase sowie Cellulosepulver in Lebensmittelqualität zur Standardisierung, Erleichterung der Anwendung und Verbesserung der Dosierbarkeit.

#### Wirkung:

Die Bestandteile von **Gärquick** bewirken: eine Verflüssigung der Obstmaische durch den Abbau des Pektins, das für die Festigkeit frischer Früchte, Knollen und Wurzeln verantwortlich ist. Dickflüssige Maischen neigen zu Gärstörungen, Fehlgärungen und Schwierigkeiten bei der Destillation;

- eine rasche Angärung durch die sofortige Vergärung der in der Maische vorhandenen Zucker. Nicht mit Reinzuchthefer beimpfte sowie spontan angärende Maischen neigen zum Verderb, zu Fehlgärungen und zu unvollständiger Durchgärung.
- eine restzuckerfreie Durchgärung der Maische.

#### Anwendungsempfehlung:

**Gärquick** muss zur raschen Entfaltung seiner Wirkung homogen in der Maische verteilt werden. Dafür gibt es zwei Möglichkeiten:

- **Gärquick** kann direkt in die zu vergärende Maische eingestreut werden.
- Sicherer ist jedoch die Zugabe zur Maische in Form einer frisch bereiteten, wässrigen Suspension: Dazu wird die benötigte Menge **Gärquick** in etwa die 10-20fache Menge Wassers (20-30°C) eingestreut. Dieser Ansatz sollte nach zwei Minuten durchgerührt und innerhalb von 15 Minuten der Maische zugesetzt werden, um das Verhungern der rehydratisierten Hefe zu vermeiden.

Die ideale Gärtemperatur liegt zwischen 15 und 25°C.

#### Dosierung:

- Steinobst, Beeren: ca. 30 g/hl
- Äpfel, Birnen: ca. 50 g/hl
- Quitten, Wurzeln: ca. 100 g/hl

#### Hinweis:

Enzymstaub kann beim Einatmen und bei Kontakt mit den Schleimhäuten allergische Reaktionen verursachen. Deshalb sollte Staubbildung bei der Handhabung vermieden werden.

#### Gebindegrößen:

100 g Beutel	(Nr. 5840)
250 g Beutel	(Nr. 5841)
500 g Beutel	(Nr. 5842)
1 kg Beutel	(Nr. 5843)
2 kg Beutel	(Nr. 5844)

#### Lagerung:

Kühl und trocken, im Anbruch innerhalb von etwa 8 Wochen aufbrauchen.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.