

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkherstellung

Brennereitechnologie

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL 

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Honigbrand, Honig- / Metnektar

Stand 1/2024

- Spirituosenrechtliches und Empfehlungen
für die Maischebereitung und Gärführung -

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Rechtliche Voraussetzungen:

Nach der Spirituosenverordnung (EU) Nr. 2019/787 ist **„Honigbrand“**, Kategorie 11, eine Spirituose, die folgende Voraussetzungen erfüllt:

- Gewonnen ausschließlich durch Gärung und Destillation einer Honigmaische.
- Das Destillat aus dieser Maische lässt im Aroma deutlich den verwendeten Honig erkennen.
- Honigbrand darf zwar weder mit Fremdkohol verlängert, noch aromatisiert, aber mit Honig auf max. 20g Invertzucker/L gesüßt werden.
- Die von einer möglichen Holzfasslagerung herührende Färbung darf mit Karamell standardisiert werden.
- Der Mindestalkoholgehalt des fertigen Honigbrands beträgt 35 %vol.

Die Verkehrsbezeichnung **„Honignektar“** oder **„Metnektar“**, Kategorie 44, kennzeichnet dagegen selten anzutreffende Spirituosen folgender Beschaffenheit:

- Hergestellt durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische (Mindestanteil von 30% im Endprodukt) und Honigdestillat (oder / und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs).
- Aromatisierung durch natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte, wobei der Honigschmack vorherrschend bleiben muss.
- Süßung nur mit Honig.
- Der Mindestalkoholgehalt des fertigen Honignektars beträgt 22 %vol.

Ausbeutesatz für die Höhe der Alkoholsteuer:

Die aktuelle Rohstoffliste für das Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen nennt für Honig einen amtlichen Ausbeutesatz von 9,3 Litern reinen Alkohols aus 100 Litern vergorener Honigmaische.

Maischebereitung:

Verkehrsfähiger Honig enthält etwa 70%mas an vergärbaren Zuckern. Unzureichend getrockneter Honig mit einem etwas höheren Wassergehalt als 20% enthält zwar etwas weniger Zucker, aber immer noch viel mehr, als eine Reinzuchtheife zügig zu Alkohol vergären könnte.

Um Honig zuverlässig und vollständig vergären zu können, müssen deshalb zu 1kg Honig mindestens 2 Liter Wasser zugesetzt werden. Diese Lösung nennt man Honigmaische. Ein größerer Wasserzusatz begünstigt zwar die Vergärbarkeit (Angärung, Gärdauer und restzuckerfreie Durchgärung) der Honigmaische, er vergrößert aber auch die Maischemenge und damit die Steuerlast (s. Sie **„Erfahrungswerte zum Gärverlauf“** auf S. 2/2 unten!).

Hefe, Hefeernährung und Ansäuerung:

Honigmaische ist aufgrund ihres im Vergleich zu Obstmaischen höheren Zuckergehaltes und ihres Mangels an hefeverwertbaren Nährstoffen schwer vergärbar. Zudem enthält sie wilde Hefen und unerwünschte Bakterien.

Aus diesen Gründen empfiehlt sich die Verwendung einer besonders gärkräftigen Hefe (z.B. **Opti Fruit^{Plus}**), eine vernünftige Nährstoffversorgung sowie eine künstliche Ansäuerung.

Für die Destillation von „Honigbrand“ vorgesehene Honigbrennmaischen werden idealerweise mit **Brennmaischenährstoff** versorgt und mit **MS-** oder **PM-Säure** auf pH3 angesäuert.

Dagegen muss eine als direkte Zutat für „Honignektar“ vorgesehene Honigmaische die Anforderungen an Honigwein erfüllen. Dies beschränkt die Hefeernährung auf Nährpräparate für die Weinbereitung (z.B. **ANCHOR Nourish**) sowie die Ansäuerung auf etwas **Zitronensäure**. In Österreich und der Schweiz darf dagegen mit der deutlich besser geeigneten **Mostmilchsäure** angesäuert werden.

Arbeitsanleitung zum Einmischen von Honig:

- (Evtl. zuvor angewärmten) Honig in der etwa 2,5-fachen Wassermenge im Gärbehälter auflösen (Beispiel: 50kg Honig und 120L Wasser ergeben 170kg (ca. 155Liter) Honigmaische);
- die Honigmaische sollte eine Temperatur von ca. 20°C und einen Extrakt (Handrefraktometer) von max. 22%mas aufweisen; der Gärbehälter sollte der Maische einen Steigraum von mindestens 10% lassen;
- gärkräftige Trockenreinzuchtheefe **Opti Fruit^{Plus}** oder **LT 8^{plus}** in einer Dosierung von 20-30g/hl Honigmaische zugeben; Hefe zuvor in etwa 30°C warmem Wasser anrühren und nach 10-20 Minuten (beginnende Bläschen- oder Schaumbildung auf dem Hefeansatz) gründlich in die Maische einrühren;
- Honigmaische nach folgender Tabelle ansäuern, mit Nährstoff versorgen und evtl. gegen Schaumbildung schützen; **MS-Säure** direkt, **PM-Säure** nach Vorverdünnung in etwas Wasser (Schutzbrille!), die übrigen pulverförmigen Hilfsstoffe nach Auflösung in etwas Honigmaische in die Hauptmenge einrühren:

	Honigbrennmaische (wird nach der Gärung destilliert)	Honigmaische / Honigwein (als Zutat für Honig- / Metnektar)
Nährstoff	Brennmaischenährstoff (40-50g/hl)	DAP (max. 30g/hl), besser: Anchor Nourish (Weinhefenährpräparat, max. 70g/hl) + evtl. Thiamin (max.60mg(!)/hl)
Säure	Mit Maischeschutz- („ MS- “) oder Phosphor-Milch- („ PM- “) Säure kombination auf pH 3,0-3,2 ansäuern	Zitronensäure (max. 300g/hl)
Entschäumer	SILICON Antischaum US (3-5ml/hl)	-

- Gärbehälter luftdicht mit **DUPLEX-Stopfen** und **DUPLEX-Getränkeschützer** oder **Gärröhre** verschließen, Sperrflüssigkeit Wasser bzw. Lösung aus **Doppelsalz I+II** in Wasser;
- Bei einer Gärtemperatur von 18-22°C ist mit einer mehrwöchigen Gärdauer zu rechnen;
- Vollständigkeit mit dem **Restzucker-Test** überprüfen, vergorene Maischen möglichst kurzfristig destillieren;
- falls eine mehrwöchige Lagerung der vergorenen Maische unumgänglich ist, zum Schutz gegen Essigstich etwas **Glucoseoxidase** (Dosierung: 0,5-1,5 g/hl) auf die Maischeoberfläche streuen und Gärbehälter wieder luftdicht verschließen.

Erfahrungswerte zum Gärverlauf:

Opti Fruit^{Plus} vergärt im Verhältnis von 1kg Honig und 3Liter Wasser bereitete Honigmaischen innerhalb von etwa vier Wochen bei 20°C vollständig und restzuckerfrei auf 12-13%vol. Konzentriertere Maischen aus 1kg Honig auf 2Liter Wasser gären dagegen bis zu zwei Monate und enthalten dann über 16%vol Alkohol und noch etwa 10-15g vergärbare Restzucker pro Liter. Um die Angärung zu erleichtern, könnte die Gärung zunächst auch bei geringerer Honigkonzentration begonnen und im weiteren Verlauf unter schrittweiser Zugabe von Honig, der mit relativ weniger Wasser aufgelöst wurde, fortgesetzt werden (Prinzip der gestaffelten „Zuckerung“).

Hinweis:

Unser Informationsblatt „**Honigwein (Met)**“ enthält fruchtweinrechtliche Bestimmungen, die Beschaffenheitsanforderungen sowie Empfehlungen für die Bereitung von Honigweinen.

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.

Literatur: Karl Stückler, Met - Honigweinbereitung (2013); Albrecht Pausch, Beiträge in der Kleinbrennerei 7/2019