

HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

Baumgartenstrasse 12 • CH-5608 Stetten
www.humbel.ch

Der eigene Schnaps

Humbel Spezialitätenbrennerei AG · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten
Tel. +41 56 496 50 60 · Fax +41 56 496 50 62
info@humbel.ch · www.humbel.ch

Lohnbrennerei:
Tel +41 56 496 50 63 - brennerei@humbel.ch

Danke, dass Sie für Ihren Lohnbrand die Brennerei Humbel ausgesucht haben. Wir bitten Sie folgendes zu beachten:

Anmelden können Sie Ihre Maische über unser Anmeldeformular auf unserer Homepage: www.humbel.ch/brennerei/lohnbrennen

Allgemeine Informationen

- Aus qualitativen Gründen können wir keine Mengen unter 50 kg brennen.
- Wir vermieten Ihnen Fässer und verkaufen Ihnen Gärhilfstoffe.

Formular

- Welche Früchte, Sorten und Mengen in kg
- Auf Wunsch maischen wir ihre Äpfel, Birnen und Quitten ein.
- Wie viele %Vol. wünschen Sie für Ihr Destillat und in welche Behälter möchten Sie den Schnaps abgefüllt haben.

Anlieferung

- Ihre Maische bitte erst anliefern, wenn Sie von uns die Aufforderung dazu erhalten haben.
- Jeder Behälter muss wasserfest und gut leserlich mit Ihrem Namen beschriftet sein und braucht eine Etikette über deren Inhalt: Frucht, Sorte und Menge in kg.

Abholung

- Sobald Ihr eigener Schnaps bereit ist, melden wir uns. Sollten Sie die Rechnung der Alkoholsteuer früher erhalten dürfen Sie Ihr Schnaps gleich abholen.

Steuer

- Auf Spirituosen lastet eine Steuer von Fr. 29.– pro Liter reinen Alkohol. Für einen Liter Obstbrand 40%Vol. muss demzufolge eine Steuer von Fr. 11.60 bezahlt werden. Für Privatpersonen werden Ermässigungen gewährt. Die Rechnung wird Ihnen direkt von der Zollverwaltung zugestellt.

Aktuelle Informationen finden Sie auf www.humbel.ch/brennerei/lohnbrennen. Für Fragen stehen wir unter Tel. 056 496 50 63 zur Verfügung. Während der Arbeit können wir nicht immer das Telefon sofort bedienen, bitte sprechen Sie dann auf den Beantworter, wir rufen so schnell wie möglich zurück.

Einmischhilfe

Aus schlechten Früchten lässt sich kein guter Schnaps herstellen, achten Sie deshalb auf folgende Punkte:

Früchte

- Saubere, gesunde, frische und gut reife Früchte ohne Stiele und Blätter in ein Fass geben
- Steinobst nach Möglichkeit anquetschen, jedoch darauf achten, dass der Stein nicht beschädigt wird
- anderes Obst fein zerkleinern bzw. mahlen

Vorbereiten der Maische

- Fass zu ca. $\frac{3}{4}$ mit Früchten befüllen
- Combisäure „Granulat“ dazugeben
 - Äpfel / Birnen / Quitten 150 g pro 100 kg Früchte
 - Kirschen / Zwetschgen 230 g pro 100 kg Früchte
 - Holunder 300 g pro 100 kg Früchte
 - Weichseln / Trauben / -trester keine
- Säure in Maische einstreuen und gut mischen
- **Achtung: Säure ist ätzend! Bitte Handschuhe verwenden und Augen- und Hautkontakt vermeiden!**
- Hefe vorbereiten: 10 - 20 g Hefe pro 100 kg Früchte
- Hefe in ca. 1 Liter warmen Wasser ca. 15 Minuten aufquellen lassen und über der Maische verteilen
- restliche Hefe im Tiefkühler aufbewahren
- Fass verschliessen mit Deckel und Gärspund (wenn kein Gärspund vorhanden, Deckel mit einem Stein beschweren)
- Fass an einen kühlen Ort stellen, ideal 16 - 20°C
- wenn Gärung nach 2 - 3 Wochen abgeschlossen ist, Fass mit Ring verschliessen, wasserfest und gut leserlich mit Ihrer Adresse beschriften und möglichst bald zum Brennen anmelden.

Achtung

- «Es ist verboten, Zucker zu brennen oder den zum Brennen bestimmten Rohstoffen Zucker beizufügen.» Pflichtenheft EZV

Preisliste Lohnbrand

Gebinde

Miete Fass und Gärspond Fr. 10.–

Gärhilfen

Hefe 100 g Fr. 12.–

Säure 1 kg Fr. 24.–

Einmaischen

Äpfel, Birnen, Quitten durch Humbel nach Aufwand Fr. 125.– / Std.

Lohnbrennen

| | pro kg Maische | min. | max. |
|----------------|-----------------------|-------------|-------------|
| 50 bis 199 kg | Fr. 1.20 | Fr. 120.– | Fr. 190.– |
| 200 bis 399 kg | Fr. 0.95 | | Fr. 308.– |
| 400 bis 749 kg | Fr. 0.77 | | Fr. 450.– |
| 750 bis 999 kg | Fr. 0.60 | | Fr. 550.– |

Tresterbrände: Faktor x 1.5

Umbrände auf Anfrage

Trinkfertigstellung

Reduzieren und Filtrieren nach Aufwand Fr. 95.– / Std.

Flaschen und Abfüllen

Zu den Flaschentypen und den Preise beraten wir sie gerne in der Brennerei.

Die Preise verstehen sich freibleibend und inkl. 7.7% MwSt.