

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
info@humbel.ch • www.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 einen Termin bekommen. Je nach Erntemenge kann die Wartezeit auch länger ausfallen.
- Jeder Behälter soll wasserfest und gut leserlich mit Ihrem Namen beschriftet sein und braucht eine Etikette über deren Inhalt: Frucht, Sorte.

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: www.humbel.ch/brennerei/lohnbrennen

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Tel.-Nummer Lohnbrennerei: +41 56 496 50 63

Unsere Brenner widmen sich mit voller Aufmerksamkeit der Herstellung – wir bitten daher um Verständnis, wenn sie nicht immer ans Telefon gehen

können. Bitte sprechen Sie auf den Telefonbeantworter für einen Rückruf oder senden Sie eine E-Mail an: brennerei@humbel.ch

Weiter gibt es zu beachten, dass von Juli bis September Hochsaison in unserer Brennerei herrscht und unsere Brennern in dieser Zeit besonders stark eingespannt sind. Bei spezifischen Anliegen danken wir Ihnen für Ihre Geduld.

Einmaischhilfe

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 - 5 Wochen abgeschlossen ist, Fass mit Ring verschliessen, damit die Maische Problemlos noch 3-4 Monate Geschützt ist.

Achtung

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

Preisliste Lohnbrand

Gebinde

Miete Fass und Gärspund 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 Preisen beraten wir sie gerne in der Brennerei.

Die Preise verstehen sich freibleibend und inkl. 8.1% MwSt.