



Gärbeginn einer Kirschmaische. / Au début de la fermentation de cerise.

es gärt
ça fermente

S. J. J.	L. H.	Glunel	F. Hummel	A. Werner
D. M.	P. Z.	D. Hummel	Rene Ruesch	S. Guller
S. J.	G. S.	I.	Hommerlander	K. Vogt
H. P.	J. B.	M. Fischer	M. Stalle	S. J. J.

HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

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

Es gärt

Gutes reifes Obst wird zerquetscht oder vermust und der Brei ins Fass gegeben. Es folgt die Gärung – wild oder kontrolliert. Auf die Gärdauer ist zu achten und Gärstockungen sind zu beheben. Es gärt schön langsam oder stürmisch, es schäumt und brodelte. Zu volle Fässer kochen über. Dicht verschlossene Fässer sind gefährlich, denn plötzlich lupft's ihnen den Deckel. Destilliert wird in abklingender Gärung oder wenn die Maische durchgegoren ist. Wie auch immer: Es muss gären, um die Essenz aus der Frucht zu holen.

Wir bedanken uns bei Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, für das Vertrauen und die gute Zusammenarbeit im alten Jahr. Wir freuen uns, im neuen Jahr wieder Ihr Schnapslieferant sein zu dürfen, und wünschen Ihnen nur das Beste. Finden Sie grad mal keine Lösung, dann lassen Sie es einfach weitergären.

Ça fermente

De bons fruits bien mûrs sont broyés ou pressurés et le moût mis en cuve. Puis vient la fermentation – sauvage ou contrôlée. Il faut veiller à la durée, corriger si ça stagne. Parfois, ça fermente en douceur, parfois, c'est la tempête, ça écume, ça bouillonne. Trop pleins, les fûts débordent, trop bien fermés, ils deviennent dangereux; soudain, le couvercle vous saute au visage. Quand ça se calme, la distillation peut commencer. Mais peu importe comment: il faut que ça fermente pour extraire l'essence du fruit.

Chères clientes et chers clients, nous vous remercions de votre confiance et de votre collaboration tout au long de l'année. Nous serions ravis de continuer d'être votre fournisseur de spiritueux en 2022 et nous ne vous souhaitons que le meilleur. Si vous ne trouvez pas de solution, laissez donc un peu fermenter!