

Verarbeitung von Topinambur

B 0.3.5 · ISc
03/2005

Bei der Verarbeitung von Topinamburknollen ist auf folgende Punkte zu achten:

► Ernte

Die Topinamburknollen erst unmittelbar vor der Verarbeitung ernten (max. 2–4 Tage). Die Knollen sind sehr frosthart, neigen jedoch nach der Ernte schnell zum Faulen oder Austrocknen. Deshalb empfiehlt sich eine Lagerung um 0 °C bei hoher Luftfeuchtigkeit. Eine Ernte im Frühjahr ist vorzuziehen, da das Wurzelsystem im Winter weitestgehend verrottet und danach die Ernte und die Säuberung der Knollen weniger arbeitsaufwendig sind.



► Waschen

Große Sorgfalt beim Waschen gilt als wichtigste Voraussetzung für einen feinen Edelbrand. Die von Natur aus stark mit Erde behafteten Knollen bringen eine hohe Anzahl von schädlichen Bakterien in die Maische ein. Fehlgärungen, Ausbeute- und Aromaverluste sind deshalb in der Regel auch bei Ansäuerung auf pH-Wert 3,0 die Folge. Eine Möglichkeit das Bakterienwachstum zu reduzieren, ist die gründliche Reinigung der Knollen. Etwas Neutralseife bei der ersten Wäsche erleichtert die Dreckentfernung. Mindestens drei Waschgänge sind die Regel. Um ein zügiges Durchgären zu fördern, ist zur Erwärmung der Knollen warmes Wasser für die letzte Spülung hilfreich.



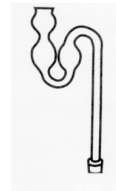
► Einmaischen

Mit Hilfe eines Müsers oder der Hammerschlagmühle werden die sauberen handwarmen Topinamburknollen fein zerkleinert. Um das Wachstum der Erdbakterien zu verhindern, muss die Maische durch Zugabe von 3 – 5 l/100 kg **SIHA Combisäure flüssig** oder 300 – 500 g/100 kg **SIHA Combisäure Granulat** auf einen pH-Wert von 3,0 angesäuert werden. Anschließend sollte das Verflüssigungsenzyme **SIHAZYM® SupraMash** (5 – 10 g) zum Abbau von Pektinen und **SIHAZYM® Inutop** (15 – 25 ml) auf 100 hg Rohware zum Abbau von Inulin (Verzuckerung) eingesetzt werden. Die vorbereitete Trockenreinzuchtheefe **SIHA Aktivhefe 6** (40 – 60 g/100 kg) gleichmäßig in die Maische verteilt werden. Die Maische wird in einen sauberen Maischebehälter mit Rührwerk überführt. (Achtung! Gärbehälter sollte nach Befüllung noch 20 – 30 % Steigraum aufweisen!).

► Vergärung

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 24 – 27 °C, diese wird durch Zugabe von 5 – 15 Liter Wasser (Wassertemperatur ca. 70 °C) eingestellt. Gleichzeitig kann zur optimalen Nährstoffversorgung 25 – 30 g/hl **SIHA Gär Salz*** zugegeben werden.

Um die Schaumentwicklung zu dämpfen ist es empfehlenswert **SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat** mit einem Zerstäuber auf der Maischeoberfläche zu verteilen. Gleichzeitig können die Wände des Steigraumes mit **SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat** benetzt werden. Nach 4 – 8 Tagen ist in der Regel die Vergärung abgeschlossen. Idealer Gärverlauf: nach 30 Stunden, Maischetemperatur 30 – 33 °C. Der scheinbare Endvergärungsgrad liegt dann bei 4 – 6 °Oe bzw. 1 – 1,5 % Gew. (Extrakt).



* In Abfindungsbrennereien gesetzlich verboten

▶ **Abbrennen**

Topinamburmaischen sind auch nach der Vergärung höchst infektionsgefährdet. Aus diesem Grund sollte die Maischen unmittelbar nach der Gärung abdestilliert werden. Die Schaumentwicklung während des Brennens wird durch Zugabe von 2 – 4 ml/100 kg **SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat** reguliert.



▶ **Verarbeitung von 100 kg Topinambur**

100 kg	Topinamburknollen, sehr gut gereinigt, gewaschen und gut zerkleinert.
3 – 5 l	SIHA Combisäure flüssig oder
300 – 500 g	SIHA Combisäure Granulat
5 – 10 g	SIHAZYM® SupraMash (Abbau von Pektinen)
15 – 25 ml	SIHAZYM® Inutop (Abbau von Inulin)
40 – 60 g	Brennerei-Reinzuchthefer SIHA Aktivhefe 6
25 – 30 g	SIHA Gär Salz*
5 – 15 l	Warmes Wasser
4 – 6 g	SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat

* In Abfindungsbrennereien gesetzlich verboten



Reg.-Nr. 000480 QM

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.