WIE FUNKTIONIERTS?
WODKA AUS ROGGEN

MAISCHE

1. Zu beginn wird unser Roggen zerkleinert.
Im Anschluss mit Wasser vermischt und erhitzt.
Die Hitze aktiviert Enzyme, die dafür sorgen, dass die Stärke in Zucker umgewandelt wird.

GÄREN

2. Nun fügen wir der Maische Gärhefe hinzu, dadurch wird diese teilweise in Alkohol umgewandelt.
Nach der Gärung beträgt der Alkoholgehalt 6-8%.
Für den nächsten Herstellungsschritt muss der Alkoholgehalt der Maische mind. 6% betragen.

DESTILLATION

3. Zu Alkohol wird die Maische dann mithilfe der Destillation, auch als Brennen bezeichnet.
Bei der Destillation wird das Wasser von dem Alkohol getrennt.
Dazu erhitzen wir die Maische punktgenau auf 78,4°C, dem Siedepunkt von Alkohol. Da der Wassersiedepunkt bei 100°C liegt, lassen sich Wasser und Alkohol letztendlich von einander trennen.

FILTRATION

4. Ein Kennzeichen unseres Wodkas ist seine Reinheit, dafür sorgt der Filtrationsprozess.
Bei der Filtration werden die Fuselöle sowie andere Aromastoffe von der Maische getrennt. Je reiner der Wodka, desto besser seine Qualität.
Wir benutzen Diamantfiltration und wiederholen diese 3 mal.
Aufgrund ihrer Eigenschaft löst sie die unerwünschten Aromastoffe von dem Alkohol, indem sie diese an sich binden.

VERSCHNEIDEN

5. Beim Verschneiden wird der endgültige Alkoholgehalt des Wodkas bestimmt.
Dazu wird der reine Alkohol mit Wasser vermischt.
Wir nutzt kein einfaches Leitungswasser, sondern Frisches Quellwasser.
In der Regel liegt der Alkoholanteil des Wodkas bei 40% – nach oben ist keine Grenze gesetzt.
Mit dem Verschneiden ist die Herstellung des Wodkas beendet.
Die Verkostung könnte umgehend stattfinden, da Wodka, im Gegensatz zu beispielsweise Whisky, der gelagert wird, nicht mehr reifen muss.

FUN FACT

Aufgrund der sorgfältigen Destillation und der Filterung gehört Wodka zu den alkoholischen Getränken, die am Ende den wenigsten Mundgeruch – eine sogenannte Fahne – verursachen