

## ECHT BROMBACHSEER

### Qualitätskriterien Obstmanufaktur (Echt BrombachseerManufakturQualität)

#### Produktlinie Brombachseer – Produkt: Echt Brombachseer Most

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
<b>Erzeugung</b>	Standort	Gemäß  Echt Brombachseer StreuobstQualität		Kontrolle wird durch eine unabhängige Prüfeinrichtung auf Veranlassung der Genossenschaft „Echt Brombachseer“ vorgenommen.
	Lagerung/ Vermostung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getrennte Lagerung nur in eigens dafür vorgesehenen Lagerstätten</li> </ul>	*Betriebsaufzeichnung, Chargen-Nummer*	
<b>Verarbeitung</b>	Verarbeitungsverfahren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verarbeitung ausschließlich in der Region im Sinne der Gebietsgarantie der Charta „Echt Brombachseer Qualität“</li> <li>• Getrennte Produktion</li> <li>• Ausschließliche Herstellung/Vergärung aus frischem Apfelsaft, herbstvergoren</li> <li>• Keine Zusatzstoffe</li> <li>• Filtrieren mit oder ohne Filterstoffe</li> <li>• Zentrifugen</li> <li>• Thermische Behandlung</li> <li>• Verwendung von Kohlendioxid, Argon, Helium oder Stickstoff zur Herstellung einer inerten Atmosphäre zum Schutz des Erzeugnisses</li> <li>• Alkoholverminderung erfolgt ausschließlich mittels physikalischer Verfahren</li> </ul>	Betriebsaufzeichnung	
	Qualitätsanforderungen	<p><i>Analytische Qualitätsanforderungen für Brombachseer Most:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• VorhandenerAlkohol mind 5,5 % vol</li> <li>• Gesamtsäure 4,0 bis 8,0 g/l (je nach Obstsorte auch weniger tolerierbar)</li> <li>• Restzucker 0 bis 4,5 g/l</li> <li>• Gesamtphenole 500 bis 1.200 mg/l</li> </ul> <p>Die konkreten Analysewerte werden über das Etikett kommuniziert. Streuobstqualität sollte mindestens 500 mg/l Gesamtphenole aufweisen!</p> <p><i>Sensorische Geschmacksrichtungen:</i></p>	Laboranalyse	
			Informeller Hinweis	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>mild</i>: Säuregehalt höchstens 6,5 g/l</li> <li>• <i>halbtrocken</i>: Säuregehalt 6,5 bis 8,0 g/l</li> <li>• <i>kräftig</i>: niedriger Säuregehalt, aber deutlich spürbarer Gerbstoffanteil</li> </ul> <p>Die sensorischen Geschmacksrichtungen können über das Etikett kommuniziert werden.</p>		
<b>Transparenz</b>	Nachvollziehbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentation über Verarbeitung</li> <li>• Charta „Echt Brombachseer Qualität“ wurde unterzeichnet</li> </ul>	Interne Dokumentation	