

# Die perfekte Flaschenreifung



Die Methode der Flaschenreifung schützt das Bier vor Oxidation und damit vor schneller Alterung, doch sie erfordert Erfahrung und handwerkliches Können. Eine wichtige Voraussetzung ist, die inaktive Hefe der Hauptgärung mit einem Separator aus dem Jungbier zu entfernen und den passenden, auf den Bierstil abgestimmten Hefestamm für die Flaschenreifung auszuwählen. Gesunde, aktive und abgezählte Hefezellen in der Wachstumsphase und die genau berechnete Dosage aus Zucker für das Initiieren der Reifung sind essenziell.

Für die richtige Berechnung der Dosage müssen drei Faktoren berücksichtigt werden: der gewünschte Karbonisierungsgrad im ausgereiften Bier, der aktuelle Kohlendioxidgehalt des Jungbiers und der darin noch vorhandene Restzuckergehalt. Traubenzucker statt Speise ist die richtige Wahl, denn nur so werden keine zusätzlichen unvergärbaren Kohlenhydrate ins Bier eingetragen. Die Traubenzuckerdosage wird während der Rei-

fung restlos vergoren und das Bier bekommt einen sehr trockenen, weichen und eleganten Trunk.

Für die sauerstofffreie Abfüllung werden die Flaschen mit CO<sub>2</sub> doppelt vorevakuiert. Das bereits leicht karbonisierte Jungbier schäumt beim Abfüllen über und verhindert jegliche Oxidation. So bleibt das Bier frisch und bekommt auf natürlichem Wege eine längere Haltbarkeit. Die anschließende warme Reifung veredelt den Geschmack, bringt ein komplexeres Duftspiel

und eine sehr feine Moussage ins Bier. Die Flaschenreifung ist eine traditionelle, jedoch nicht triviale Methode, die immer aufs Neue ein feines Austarieren verschiedener Parameter erfordert. Gut durchgeführt belohnt sie den Genießer mit einer weichen, samtigen Textur, einem sehr feinporigen und stabilen Schaum und einem edlen, genussvollen, trockenen Trunk. Die Insel-Brauerei hat diese Methode perfektioniert und braut ausschließlich eigenkreierte seltene Biere in Flaschenreifung.