

PREISLISTE

LOHNBRÄNDE 2011



Destillate von den eigenen Früchten –glasklar–

Verarbeitung Brennerei

Die Berechnung bezieht sich auf eine Mindestmenge von 300 Liter Maische, etwa 320 - 350 kg Obst für 1 Brand.

Wir gehen von einem mittleren Ertrag aus, dies richtet sich nach Zucker-, Saft- und Säuregehalt der Früchte.

Pos. 1 Einmaischen*			
Waschen, Auslesen, Entfernen von Stielen, Faulstellen und Blättern	1,000		130,00
Pos. 2 Maischepflege*			
Vergärung mit Reinzuchthefer unter Säureschutz, mehrmaliges Rühren der Maische	1,000		135,00
Pos. 3 Brennen*			
Brennvorgang in unserer modernen Brennanlage der Fa. Arnold Holstein, Markdorf/Bodensee	1,000		275,00
Pos. 4 Branntweinsteuer (13,03 EUR/ Liter reiner Alkohol)			
Bei einem Ertrag von 3,5% , die Abrechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Ergebnis	10,5 LA		136,82
Summe (entspricht einem Flaschenpreis von 9,02 EUR je 350 ml –Flasche)			676,82
Pos. 5 Lagern und Herabsetzen*			
Lagerung von mind. 1 Jahr bis zur Erlangung der Trinkreife, Herabsetzen auf Trinkstärke 40% vol. (mit speziellem Quellwasser)	1,000		55,00
Pos. 6 Flaschen 350 ml	75,00	1,20	90,00
Pos. 7 Verkorken mit Holzgriffkorken	75,00	0,35	26,25
Pos. 8 Etiketten	75,00	0,24	18,00
Pos. 9 Abfüllen und Versiegeln	75,00	1,05	78,75

Summe (entspricht einem Flaschenpreis von 12,59 EUR je 350 ml –Flasche) **944,82**

Die mit * versehenen Positionen sind Fixkosten, die unabhängig von der Obstmenge gleich bleiben pro Brand.

Hofmanufaktur Christian Filter, Neurüdnitz 79, 16259 Oderaue/ OT Neurüdnitz
Tel.: 0 33 457 – 46 999, Fax: 0 33 457 – 46 998, Mobil: 0 171 – 76 64 350
Öffnungszeiten: Mo – Fr 13 -17 Uhr, Sa 9 – 12 Uhr