

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

# Aromen für die Aromatisierung von Spirituosen

Stand 08/2017

Seite 1/2

## Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Das vorliegende Informationsblatt enthält Hinweise für die Aromatisierung von bzw. Aromaverstärkung in Spirituosen.

Empfehlungen zu verwandten Themen finden Sie in folgenden Infoblättern:

- **„Nuss-Spirituosen“** (Nussgeist / Nussspirituose / Nusslikör)
- **„Likörbereitung mit Grundstoffen und Aromen“** (Zutaten, Rezepturenentwicklung)
- **„Grundstoffe und Aromen“** (Rezeptvorschläge)

### Rechtliches:

Die Spirituosenverordnung VO (EG) Nr. 110/2008 regelt im Detail, welche Spirituosen durch Zugabe von Aromen aromatisiert werden dürfen. Die Spirituosenkategorien „Brand“ und „Geist“ gehören nicht dazu, wohl aber „Likör“ und all die Spirituosen, die keiner Kategorie angehören und deshalb mit der Verkehrsbezeichnung „Spirituose“ deklariert werden müssen.

Während „Spirituosen“ mit Destillaten, Aromaextrakten sowie natürlichen und naturidentischen Aromen aromatisiert werden dürfen, ist für „Liköre“ aus

- amerikanischen Taubeeren,
- Ananas,
- Anis,
- Enzian,
- gewöhnlichen Moosbeeren,
- Gletscher-Edelraute,
- Heidelbeeren,
- Himbeeren,
- Kirschen,
- Maulbeeren,

- Minze,
- Moltebeeren,
- Preiselbeeren,
- Sanddornbeeren,
- schwarzen Johannisbeeren,
- Wundklee und
- Zitrusfrüchten

eine naturidentische Aromatisierung nicht gestattet.

### Verwendung von Aromen:

Unsere Kataloge, Rezeptvorschläge, Spezifikationen und Produktetiketten nennen zumindest eine Größenordnung für die sinnvolle Dosierung des Aromas in der auf Trinkstärke eingestellten Spirituose.

Da die „richtige“ Dosierung Geschmackssache ist, sind eigene Vorversuche unumgänglich; insbesondere dann, wenn weitere geschmackgebende Zutaten wie Fruchtsäfte, alkoholische Ansätze, Auszüge oder Destillate Bestandteil der Rezeptur sind.

### Aromen als Hilfsmittel zur Qualitätsverbesserung?

Aromen dienen der Aromatisierung von Spirituosen, bisweilen auch der Intensivierung eines bereits vorhandenen Geruchs- und Geschmackseindrucks in einem fehlerfreien einwandfreien Destillat, das dann als „Spirituose“ deklariert zum Verkauf kommen soll.

Aromen sind weder dazu geeignet, vorhandene unerwünschte Aromen oder sensorisch wahrnehmbare Fehler zu überdecken, noch sind sie dazu gedacht, ungenießbare Destillate zu verkehrsfähigen Genussmitteln zu machen.

## Beurteilung unverdünnter Aromen:

Folgende Missverständnisse sind gelegentlich Anlass für Beanstandungen, die sich nicht auf einen Produktmangel zurückführen lassen und deswegen kein Reklamationsgrund sind.

### 1. „Das Aroma riecht untypisch“

Konzentrierte Aromen und Aromaextrakte riechen fast immer untypisch oder zumindest unharmonisch. Dies lässt sich leicht erklären: Die im konzentrierten Produkt vorliegenden Mengenverhältnisse der einzelnen Aromakomponenten untereinander und zum Alkohol sind weit entfernt von den Konzentrationen, die Voraussetzung für den harmonischen Duft und Geschmack der fertig ausgemischten Spirituose sind.

Wer gelegentlich Tee mit Rum genießt, weiß, wie wichtig die richtige Dosierung der aromagebenden Zutat Rum ist. Und, dass erst eine weitere Zutat, nämlich etwas Zucker oder Honig, das Getränk zum Geschmackserlebnis macht.

### 2. „Das Aroma riecht schwach / zeigt kaum Wirkung“

Bei unseren Spirituosenaromen handelt es sich größtenteils um natürliche, konzentrierte Destillate und Extrakte aus Ansätzen frischer Früchte, Kräuter und Gewürze mit Alkohol.

Zum einen weisen natürliche Aromen bei weitem nicht die Intensität von naturidentischen und künstlichen Aromen auf, wie sie uns in industriell hergestellten Fruchtzubereitungen, Backwaren, Aufstrichen, Waschmitteln oder Produkten zur Körperpflege begegnen.

Zum anderen unterliegt die Qualität natürlicher Aromen Schwankungen, die vom Erntejahrgang und der Herkunft der Rohwaren abhängig sind und sich auch durch die Anpassung der Verarbeitungsbedingungen nicht vollständig ausgleichen lassen. Dies erklärt Abweichungen zwischen verschiedenen Produktionschargen.

## Geschmackssache oder begründete Reklamation?

Wir gehen jeder sachlich formulierten Reklamation nach, die sich nicht mit den oben beschriebenen Sachverhalten erklären lässt.

Allerdings ist uns bisher kein Fall bekannt, in dem ein Produktions- oder Kennzeichnungsfehler unserer Produkte die Ursache einer begründeten Reklamation gewesen wäre.

Sollte Ihnen als Stammkunde und Kenner unserer Aromen eine Unregelmäßigkeit auffallen, benötigen wir zunächst nur die Produktbezeichnung und die Chargennummer, um unsere Rückstellmuster überprüfen zu können.

Neukunden bzw. Erstbesteller eines ihnen noch unbekanntes Aromas haben die Möglichkeit, zunächst ein Produktmuster bei uns anzufordern. Damit lassen sich im Vorversuch Kleinmengen an Spirituose der geplanten Rezeptur ausmischen und sensorisch beurteilen.

Dies erleichtert die Entwicklung und Perfektionierung eigener Rezepturen, weil die Wirkung unterschiedlich hoher Dosierungen des Aromas in der Gesamtrezeptur erkennbar wird.

Wie bereits beschrieben haben natürliche Aromen ihre Grenzen. Es gibt Beispiele, in denen sie die Erwartungen des Spirituosenerzeugers nicht erfüllen können. Ob das Aroma zu schwach, der Eigengeschmack der sonstigen Rezepturbestandteile zu stark oder die Ansprüche des Brenners zu hoch sind, ist Ansichtssache. Und ein weiterer wichtiger Grund für die Durchführung von Vorversuchen.

Vor diesem Hintergrund bitten wir Sie um Ihr Verständnis dafür, Aromen in angebrochenen Flaschen keinesfalls ohne unser vorheriges Eingeständnis eines Produktmangels zur Gutschrift oder zum Umtausch zurückzunehmen.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnisse.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.