

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

Kräuter und Gewürze für Kräuterspirituosen

Stand 07/2019

Seite 1/2

Gebrauchshinweise zu den Produkten „**Kräutermischung**, Art.-Nr. 0950“ und „**Blutwurz**, Art.-Nr. 0955“, „**Kräutermischung Schwedenbitter**“, Art.-Nr. 0954

Kräutermischung:

Kräutermischung zum Mitdestillieren ist eine Komposition von getrockneten Früchten, Samen, Schalen, Rinden, Blättern und Wurzeln von nahezu 40 verschiedenen Pflanzen. Die bekanntesten Bestandteile sind Anis, Kardamom, Koriander, Enzian, Fenchel, Holunder, Ingwer, Krauseminze, Kümmel, Nelke, Pomeranze, Süßholz, Thymian, Wacholder, Wermut und Zimt.

Anwendung:

Die **Kräutermischung** dient der destillativen Herstellung von Kräuterspirituosen. Dazu werden ca. 2-4 kg Kräutermischung (lose oder im Stoffbeutel) in 100 Litern eines möglichst geschmacksneutralen, mit Wasser auf 30 %vol verdünnten Destillates sorgfältig feingebrannt. Von etwas weniger ansprechender Qualität sind erfahrungsgemäß Destillate, die **direkt aus mit Kräutermischung versetzten Obstweinen oder -mischen** gewonnen werden.

Blutwurz:

Blutwurz, auch Tormentillwurzel genannt, sind getrocknete Würfelchen, die aus dem Wurzelstock von *Potentilla tormentilla* geschnitten werden.

Anwendung:

Die wertgebenden, seit weit mehr als 1000 Jahren pharmakologisch genutzten Bestandteile sind Gerb- und Farbstoffe, die nicht flüchtig sind. Dies ist der Grund dafür, Blutwurz nicht zu destillieren, sondern in alkoholischer Flüssigkeit zu mazerieren bzw. zu extrahieren. Blutwurz eignet sich für die Aromatisierung und Färbung von Bitterspirituosen und Likören. Dazu werden 1-2 kg Blutwurz in 1 hl Spirituose eingerührt und je nach Geschmack und Farbausprägung für 7-10 Tage der Extraktion überlassen. Anschließend werden die Wurzelstücke abgetrennt. Einfacher ist jedoch die getrennte Herstellung eines konzentrierteren alkoholischen Extraktes, mit dem das Endprodukt nach Geschmack abgerundet werden kann.

Schwedenbitter:

Kräutermischung Schwedenbitter ist eine Trockenmischung aus aromatischen Pflanzenteilen zur Bereitung von Bitterspirituosen durch Extraktion (ohne Destillation).

Anwendung:

1 kg **Kräutermischung „Bitter“** für etwa zwei Wochen mit ca. 100 Litern 35-40%igem Alkohol ansetzen (Obst- oder Korndestillat für beliebige Kräuterspirituosen bzw. Neutralalkohol 35-40 %vol für „Spirituose mit bitterem Geschmack“ oder „Bitter“). Gelegentliches Aufrühren des Ansatzes begünstigt die Extraktion. Alkoholischen Ansatz sedimentieren lassen und Überstand filtrieren (Extrakt). Extrakt durch Verdünnung mit Wasser, Verschnitt mit Neutralalkohol, Süßung, Farbtintensivierung mit Karamell usw. zur gewünschten Spirituose weiterverarbeiten. Endprodukt nach ausreichend langer Reifezeit und erforderlichenfalls Kühlung filtrieren.

Lagerung:

Kräutermischung, Blutwurz und Kräutermischung Schwedenbitter sollten trocken, kühl, dunkel und vor allem geruchsneutral gelagert werden.

Gebindegrößen:**Kräutermischung**

1 kg Beutel (Nr. 0950)

Blutwurz

1 kg Beutel (Nr. 0955)

Gebrauchsfertiger, flüssiger

Blutwurzextrakt

Dosierung: 2-4 kg/hl

1 kg Flasche (Nr. 0956)

Kräutermischung Schwedenbitter

1 kg Beutel (Nr. 0954)

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

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.