

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

Kräutermischungen Gin

Stand 07/2018

- Trockenmischungen aus Wacholderbeeren und weiteren aromatischen Pflanzenteilen zur Mazeration und anschließenden Destillation von Wacholderspirituosen -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Wacholderbeerbrand:

Obwohl die Fachliteratur Ausbeuten von bis zu 10 Litern reinen Alkohols aus 100kg vergorenen Wacholderbeeren nennt, werden diese Früchte nur selten frisch eingemaischt und vergoren. Gründe dafür sind die eingeschränkte Verfügbarkeit und die schwere Vergärbarkeit frischer Beeren.

Zudem wird ein Wacholderbeerbrand, dessen Alkohol ausschließlich aus der Wacholderbeere stammt, aufgrund seines hohen Gehaltes an etherischen Ölen erst nach einer aufwändigen Verarbeitung halbwegs genießbar (zweimalige Destillation, Schönung mit Magnesiumoxid und Kieselgur, scharfe Filtration über Aktivkohle).

Wacholderspirituosen:

Die in der Spirituosenverordnung vorgesehenen Kategorien „Spirituose mit Wacholder“ und „Gin“ bzw. „destillierter Gin“ und „London Gin“ verlangen dagegen keine Vergärung der Beeren, sondern eine Extraktion bzw. Destillation unvergorener, frischer oder getrockneter Beeren, die zuvor mit Alkohol angesetzt wurden. Die an die Herkunft und Reinheit dieses Ansatzalkohols gestellten Anforderungen sind unbedingt zu berücksichtigen: Nur die „Spirituose mit Wacholder“ darf mit **Getreidedestillat** erzeugt werden. Für „Gin“ muss Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, d.h. **Feinsprit** herangezogen werden. Neben Wacholderbeeren kommen weitere aromagebende Pflanzenteile zur Verarbeitung, so-

lange der Wacholdergeschmack vorherrschend bleibt. Sie sind in unseren **Kräutermischungen Gin klassisch-elegant** bzw. **würzig-markant** in fein abgestimmten Anteilen enthalten und in der jeweiligen Spezifikationen genannt.

Verarbeitungsempfehlung:

100 Liter Getreidedestillat oder Feinsprit mit **40 %vol** werden mit **1-2 kg** der **Kräutermischung Gin** versetzt und am darauffolgenden Tag sorgfältig destilliert. Dabei sollte die Destillation mit dem Ende des Mittellaufs und so rechtzeitig beendet werden, dass nicht zuviel des mit Wasserdampf flüchtigen, leicht zur Ranzigkeit neigenden Wacholderbeeröls in das Destillat gelangt. Dies würde nämlich zu einer Verschlechterung von Aroma und Haltbarkeit führen (harziger Geschmack) sowie den Aufwand für die Reinigung des Brenngerätes deutlich vergrößern.

Das so gewonnene feinblumige Wacholderdestillat wird durch Verdünnung mit weiterem Alkohol und Wasser zum gewünschten Endprodukt ausgemischt und evtl. noch nach Geschmack durch Zutropfen einer flüssigen **Gin-Typage** (Orangen-, Zitronen-, Limettenschale oder Ingwerwurzel) variiert, intensiviert und abgerundet.

Weitere Hinweise:

Die im hochprozentigen Wacholderdestillat vollständig gelösten etherischen Öle sind zwar einerseits erwünschte Geschmacksträger in der fertigen Spirituose, ander-

erseits aber in zu hoher Konzentration aufgrund ihrer schlechteren Löslichkeit bei Trinkstärke schwer zu beseitigende Trubverursacher.

Die Fachliteratur spricht von Terpenrübungen, die bisweilen nur mit Magnesiumoxid und Kieselgur gebunden und abgefiltert werden können und damit dem Aroma verloren gehen.

Wacholderbeeren fordern wegen ihres Preises und ihrer einzigartigen Zusammensetzung ganz besonders das handwerkliche Geschick:

Nur die Optimierung der Arbeitsschritte Destillationsführung, Ausmischen und Filtration sichert ein sensorisch perfektes Endprodukt in zufriedenstellender Ergiebigkeit.

VORSICHT! Mangelhafte Reinigung des Brenngerätes kann bei nachfolgenden Destillationen zu Aromaverschleppung führen!

Sorten (Abpackung jeweils 1kg):

Klassisch-elegant (Nr. 0952)
Würzig-markant (Nr. 0951)

Lagerung:

Trocken, kühl und dunkel!

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.