

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

Likörbereitung aus Grundstoffen und Aromen

Stand 07/2019

- Rezeptvorschläge und Zutaten -

Seite 1/4

Das vorliegende Informationsblatt enthält Rezeptvorschläge für beliebte Liköre. Die für ihre Ausmischung notwendigen Zutaten haben wir ständig auf Lager, so dass sie im allgemeinen auch kurzfristig lieferbar sind.

Darin besteht nämlich einer der großen Vorteile, den Grundstoffe und Aromen bieten: Sie ermöglichen die einfache, rasche Ausmischung von Spirituosen in jeder Menge und unabhängig von der Verfügbarkeit, der Qualität und dem Preis frischer Früchte, Kräuter oder Blüten.

Und noch etwas: Grundstoffe enthalten Fruchtsaftkonzentrate, also viel weniger Wasser, als mit einem nicht konzentrierten Fruchtsaft in die Rezeptur gelangen würde. Dies eröffnet dem Likör- und Spirituosenbereiter die Möglichkeit, anstelle von voll versteuertem, zugekauftem Feinsprit mit 96%vol als alkoholhaltige Zutat lieber selbst gewonnene Destillate mit geringerem Alkoholgehalt oder schwer verkäufliche Brände gewinnbringend veredeln zu können.

Genauere Informationen zur Bereitung von Likören und anderen aromatisierten Spirituosen enthalten folgende Informationsblätter:

- „**Likörbereitung mit Grundstoffen und Aromen**“ (Zutaten, Rezepturenentwicklung)
- „**Nuss-Spirituosen**“ (Nussgeist / Nussspirituose / Nusslikör)
- „**Aromen für die Aromatisierung von Spirituosen**“ (Spirituosenrechtliches und richtige Verwendung von Aromen)
- „**Likörbereitung aus Früchten**“

Alle in unseren Rezepturen genannten Produkte und Zusatzstoffe finden Sie, zum Teil auch in verschiedenen Gebindegrößen oder in Bio-Qualität, in der Mitte unseres rosa Katalogs „**Brennereitechnologie und –analytik**“.

Die in den nun folgenden Rezeptvorschlägen genannten Mengenangaben beziehen sich jeweils auf die Herstellung von etwa 100 Litern Likör.

Für das Gelingen ist die Einhaltung der angegebenen Reihenfolge wichtig, in der die Zutaten nach und nach miteinander vermischt werden. Die nächste Zutat sollte dabei erst dann zugegeben und eingerührt werden, sobald die vorhergehende Zutat homogen eingerührt bzw. gelöst vorliegt.

Beachten Sie bitte unbedingt die besonderen Empfehlungen bei der Ausmischung von Sahnelikören! Sie sind die Voraussetzung für stabile, dauerhaft homogene Endprodukte.

Die in den Rezepten angegebenen Alkoholgehalte sind als grobe Mittelwerte mit chargenabhängigen Schwankungen zu verstehen. Daraus folgt, dass jede frisch hergestellte Likörcharge nach homogener Durchmischung und erforderlichenfalls Abkühlung auf 20°C auf ihren tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt hin untersucht werden muss, um ihn vorschriftsgemäß mit einer maximalen Abweichung von $\pm 0,3\%$ vol deklarieren zu können.

I. Gewürz-, Blüten- und Kräuterliköre

„ANIS-LIKÖR“ 40 %vol

40,4 l Trinkalkohol, 96 %vol
 ca. 20 l Wasser, enthärtet
 37 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
 1,5 kg **Grundstoff „ANIS“** Typ „Sambuca“, Nr. 100140,
 d=0,86 kg/l, 76 %vol, Art.-Nr. 0800
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„HOLUNDERBLÜTEN-LIKÖR“ 25 %vol

25,7 l Trinkalkohol, 96 %vol
 ca. 50 l Wasser, enthärtet
 22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
 0,03 kg Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796
 0,4 kg Zitronensäure
 1,5 kg **Grundstoff „HOLUNDERBLÜTE“**, Nr. 104680,
 d=0,98 kg/l, 30 %vol, Art.-Nr. 0995
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„KRÄUTER-LIKÖR“, deutsch 35 %vol

35,6 l Trinkalkohol, 96 %vol
 ca. 50 l Wasser, enthärtet
 13,5 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
 3 kg **Grundstoff „KRÄUTER“ deutsch**, Nr. 104880,
 d=1,01 kg/l, 36 %vol, Art.-Nr. 0806
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„KRÄUTER-LIKÖR“, italienisch 30 %vol

30,25 l Trinkalkohol, 96 %vol
 ca. 45 l Wasser, enthärtet
 17 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
 3 l Glycerin 99 %, Nr. 173390
 3 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796
 2 kg **Grundstoff „KRÄUTER“ Ital.**, Nr. 121950,
 d= 0,93 kg/l, 53 %vol, Art.-Nr. 0808
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

II. Fruchtliköre

„KIRSCHEN-LIKÖR“ 20 %vol

20,3 l Trinkalkohol, 96 %vol
 ca. 50 l Wasser, enthärtet
 27 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
 6 kg **Grundstoff „KIRSCH“** Nr.103150,
 d= 1,20 kg/l, 19 %vol, Art.-Nr. 0804
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„PFIRSICH-LIKÖR“, gelb 18 %vol

18,7 l Trinkalkohol, 96 %vol
 ca. 50 l Wasser, enthärtet
 22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
 2,5 kg **Grundstoff „PFIRSICH“ gelb**, Nr. 212890,
 d= 1,20 kg/l, 16 %vol, Art.-Nr. 0810
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„ROTER WEINBERGSPFIRSICH-LIKÖR“, 20 %vol

20,45 l Trinkalkohol, 96 %vol
ca. 55 l Wasser, enthärtet
22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
2 kg **Grundstoff „PFIRSICH“ rot**, Nr. 221060,
d= 1,03 kg/l, 27 %vol., Art.-Nr. 0812
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„Quitten-Likör“, 20 %vol

17,9 l Trinkalkohol, 96 %vol
ca. 56 l Wasser, enthärtet
18,8 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
10 kg **Grundstoff "Quitte"**, Nr. 107010,
d=1,19 kg/l, 21 %vol, Art.-Nr. 0818
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„Schlehen-mit-Rum-Likör“, 30 %vol

29,8 l Trinkalkohol, 96 %vol
ca. 36 l Wasser, enthärtet
26 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
10 kg **Grundstoff "Schlehen-mit-Rum"**, Nr. 108050
d=1,19 kg/l, 19 %vol, Art.-Nr. 0817
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„Sloe Gin“, 25 %vol

24,0 l Trinkalkohol, 96 %vol
ca. 50 l Wasser, enthärtet
16,5 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
9 kg **Grundstoff "Sloe Gin"**, Nr. 108092, enthält Schlehensaftkonzentrat
und Wacholderdestillat
d = 1,10 kg/l, 26 %vol, Art.-Nr. 0816
0,5 kg L-Weinsäure, Art.-Nr. 5327
(vor Zugabe in ca. 1 Liter Wasser auflösen)
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„Waldhimbeer-Likör“, 25 %vol

24,3 l Trinkalkohol, 96 %vol
ca. 41 l Wasser, enthärtet
22,4 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
15 kg **Grundstoff "Waldhimbeere"**, Nr. 104580
d = 1,06 kg/l, 16 %vol, Art.-Nr. 0819
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„WILLIAMSBIRNEN-LIKÖR“, 30 %vol

30,1 l Trinkalkohol, 96 %vol
ca. 45 l Wasser, enthärtet
22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
5 kg **Grundstoff „WILLIAMS“**, Nr. 109690
d = 1,09 kg/l, 27 % Vol., Art.-Nr. 0815
mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

III. Sahneliköre

„Sahnelikör HASELNUSS“, 17%vol

- 0,5kg **Haselnussaroma**, Nr. 900010
 d=0,96 kg/l, 32 %vol, Art.-Nr. 0827
- 8,8 l Trinkalkohol 96 %vol
- 23 l Wasser (enthärtet)
- 15 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
- 3 l Glucosesirup, 79 %mas
- 0,4 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796

...in dieser Reihenfolge zusammenmischen. Sollte der pH-Wert dieses gesamten bisherigen gut durchmischten Ansatzes im Sauren liegen, so ist er mit 5 %iger Natronlauge in Lebensmittelqualität auf 7,0-7,4 anzuheben. Anschließend in diesen Ansatz langsam...

- 50 l **Sahnelikörgrundstoff**, 17 %vol, Art.-Nr. 0886, einrühren und Gesamtmenge sehr gut mischen.

Vorhandenen Alkoholgehalt erforderlichenfalls durch Zugabe von etwas enthärtetem Wasser korrigieren.

„Sahnelikör IRISH CREAM“, 17%vol

- 1,9 l Trinkalkohol 96 %vol und
- 0,5 l Wasser (enthärtet), *mischen; diese Mischung langsam in...*
- 5 kg **Irish-Cream-Grundstoff**, Nr.104730, d = 0,95 kg/l, 37 %vol, Art.-Nr. 0889, einrühren, dann unter Rühren...
- 1 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796 zugeben.

Sollte der pH-Wert des gesamten bisherigen gut durchmischten Ansatzes im Sauren liegen, so ist er mit 5 %iger Natronlauge in Lebensmittelqualität auf 7,0-7,4 anzuheben. Anschließend diesen Ansatz langsam in...

- 93 l **Sahnelikörgrundstoff**, 17 %vol, Art.-Nr. 0886, einrühren und Gesamtmenge sehr gut mischen.

Vorhandenen Alkoholgehalt erforderlichenfalls durch Zugabe von etwas enthärtetem Wasser korrigieren.

„Sahnelikör NOUGAT“, 17%vol

- 1kg **Nuss-Nougat-Aroma**, Nr. 900010
 d=0,96 kg/l, 47 %vol, Art.-Nr. 0829
- 8,5 l Trinkalkohol 96 %vol
- 23,5 l Wasser (enthärtet)
- 15 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
- 3 l Glucosesirup, 79 %mas
- 0,4 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796

...in dieser Reihenfolge zusammenmischen. Sollte der pH-Wert dieses gesamten bisherigen gut durchmischten Ansatzes im Sauren liegen, so ist er mit 5 %iger Natronlauge in Lebensmittelqualität auf 7,0-7,4 anzuheben. Anschließend in diesen Ansatz langsam...

- 50 l **Sahnelikörgrundstoff**, 17 %vol, Art.-Nr. 0886, einrühren und Gesamtmenge sehr gut mischen.

Vorhandenen Alkoholgehalt erforderlichenfalls durch Zugabe von etwas enthärtetem Wasser korrigieren.