

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

Nuss-Spirituosen

Stand 07_2020

- Verkehrsbezeichnungen, Zutaten, Beschaffenheits- und
Herstellungsbedingungen -

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Wer „**Spirituosen**“ gewerblich herstellt und verkauft, kennt die lebensmittel- und spirituosenrechtlichen Herstellungs- und Beschaffenheitsbedingungen. Viele Konsumenten verfügen dagegen kaum über dieses Hintergrundwissen.

Gerade bei Spirituosen, die unter Verwendung von Nüssen, Nussdestillaten oder Nussaromen erzeugt werden, sind die geschmacklichen Unterschiede gewaltig. Hier bleibt das in der Flasche enthaltene Getränk oftmals hinter den Erwartungen zurück, die die Verkehrsbezeichnung auf dem Etikett beim Konsumenten weckt.

Ein „**Nussgeist**“, das pure Destillat aus einem Ansatz angerö-

steter Nüsse in Feinsprit, ist zwar typisch und für Kenner eine Delikatesse; seines hohen Alkoholgehaltes, der geringen Süße und des natürlichen Aromabil-des wegen kann dasselbe Produkt jedoch den Konsumenten enttäuschen, der den Begriff „**Nussgeist**“ mit dem Duft und Geschmack von Nuss-Nougat-Creme assoziiert. Erst recht, wenn sich geringfügige Mängel in der Rohware oder bei der Verarbeitung im Destillat als Aromaschwäche, Fettigkeit oder gar Ranzigkeit äußern.

Dies erklärt, warum die im Folgenden beschriebenen „**Nuss-spirituosen**“ häufig bevorzugt werden.

Die „**Nussspirituose**“ bietet

nämlich im Unterschied zum „**Nussgeist**“ neben einem deutlich geringeren Alkoholgehalt die Möglichkeit deutlicher Süßung und Aromatisierung. Zudem darf sie Nussextrakt enthalten, der durch Ansetzen der Nüsse mit Alkohol („Mazeration“) und spätere Filtration gewonnen oder zugekauft wird.

Auch „**Nussliköre**“ dürfen Aromastoffe und Aromaextrakte enthalten. Sie unterscheiden sich rechtlich durch einen Mindestzuckergehalt von „**Nussspirituosen**“.

Auf Seite 2/2 finden Sie einige Rezeptvorschläge für die Bereitung von Haselnuss- und Nougatspirituosen und -likören.

	Nussgeist	Nussspirituose	Nusslikör
Spirituosenverordnung (EU) Nr. 2019/787	Anh. I, Kategorie 17 „Geist“	Kapitel 1, Artikel 2 „Spirituose“	Anh. I, Kategorie 33 „Likör“
Mindestalkoholgehalt	37,5 %vol	15 %vol	
Zuckergehalt	max. 10 g/Liter*	keine Beschränkung	mind. 100 g/Liter
Zulässige alkoholhaltige Zutaten	Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Feinsprit, Neutralalkohol)		
	-	Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs	
	-	Spirituosen, alkoholische, weinhaltige Getränke	
Zulässige weitere Zutaten	Wasser (enthärtetes oder entmineralisiertes Trinkwasser)		
	-	Glucosesirup oder „Trockenglucose“, natürliche süßende (z.B. Honig, Konzentrate, Sirupe), färbende und sonstige Lebensmittel (z.B. Sahne)	
Aromatisierung	-	Aromastoffe und Aromaextrakte	
Herstellungsverfahren	Destillation	Mischung oder Ansatz mit mindestens einer destillierten alkoholhaltigen Zutat	

*Geist mit geografischer Herkunftsbezeichnung darf nicht gesüßt werden.

Die in den folgenden Rezeptvorschlägen genannten Mengen beziehen sich jeweils auf die Herstellung von 100 Litern Endprodukt. Der für dessen Deklaration maßgebliche tatsächliche Alkoholgehalt der fertigen Mischung muss durch die Analyse einer Durchschnittsprobe ermittelt werden (siehe unsere Infoblätter „Bestimmung des Alkoholgehalts in Likören...“ oder „Weinlabor Schliessmann“).

„Haselnuss-Spirituose“ 30 %vol. (enthält ca. 30 g Zucker pro Liter)

31,1 l Trinkalkohol, 96 % Vol.
 ca. 67 l Wasser, enthärtet
 3 l Invertzuckersirup, 72,7 %
 0,75 l **HASELNUSSAROMA**, Nr. 900010
 d=0,971 kg/l, 32,5 % Vol., Artikel-Nr. 0827
 mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„Haselnuss-Likör“ 20 %vol. (enthält ca. 200 g Zucker pro Liter)

20,8 l Trinkalkohol, 96 % Vol.
 ca. 59 l Wasser, enthärtet
 20 l Invertzuckersirup, 72,7 %
 0,75 l **HASELNUSSAROMA**, Nr. 900010
 d=0,971 kg/l, 32,5 % Vol., Artikel-Nr. 0827
 0,3 kg Karamell, Nr. 174700
 mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„Nuss-Nougat-Spirituose“ 30 %vol. (enthält ca. 30 g Zucker pro Liter)

30,8 l Trinkalkohol, 96 % Vol.
 ca. 67 l Wasser, enthärtet
 3 l Invertzuckersirup, 72,7 %
 1 l **NUSS-NOUGAT-AROMA**, Nr. 106630
 d=0,931 kg/l, 48 % Vol., Artikel-Nr. 0829
 mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„Nuss-Nougat -Likör“ 20 %vol. (enthält ca. 200 g Zucker pro Liter)

20,5 l Trinkalkohol, 96 % Vol.
 ca. 57 l Wasser, enthärtet
 22 l Invertzuckersirup, 72,7 %
 1 l **NUSS-NOUGAT-AROMA**, Nr. 106630
 d=0,931 kg/l, 48 % Vol., Artikel-Nr. 0829
 0,2 kg Karamell, Nr. 174700
 mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.

„Sahnelikör NOUGAT“, 17%vol

1 l **Nuss-Nougat-Aroma**, Nr. 106630
 d=0,93 kg/l, 48 %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 messen und erforderlichenfalls durch Zugabe von etwas enthärtetem Wasser korrigieren.