Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL
☎ 0791 97191-0 · 0791 97191-25
service@c-schliessmann.de
www.c-schliessmann.de

Brennereitechnologie

# Spirituosen aus selbst erzeugten Destillaten - Rezeptvorschläge

**Stand 11/2023**



## Technische Informationen und Gebrauchshinweise

**Hintergrund:**
„Überschüssige“ fehlerfreie Destillate, die sich als Obst- oder Getreidebrand nur schwer verkaufen lassen, erfahren durch Aromatisierung und entsprechende Deklaration oft eine Aufwertung, die ihrem Absatz förderlich ist. Es geht nicht nur darum, durch Deklaration und Aufmachung neugierig zu machen, vielleicht auch Erinnerungen an Spirituosen wachzurufen, denen man im Urlaub begegnet ist, Erwartungen an die handwerkliche Verarbeitung einheimischer Rohstoffe zu erfüllen, sondern vor allem darum, den Geschmack seiner Kunden zu treffen.

**Produktideen:**
Im folgenden finden Sie einige bewährte Rezeptvorschläge für Mischspirituosen auf der Grundlage von selbst erzeugten einwandfreien Destillaten oder auch Neutralalkohol, die mit Invertzuckersirup gesüßt, mit flüssigen Fruchtgrundstoffen oder natürlichen Aromen aromatisiert und evtl. mit etwas Wein geschmacklich perfektioniert werden.

**Warum („Likör“)-Grundstoffe und Aromen?**
Diese natürlichen, industriell gewonnenen flüssigen Halbfabrikate aus Fruchtsaftkonzentrat und Aromaextrakten, deren Zusammensetzung zwar selbst rohwarebedingt in gewissen Grenzen schwankt, deren Aromaintensität aber standardisiert ist, bieten nicht nur die Sicherheit ständiger Verfügbarkeit und sehr guter Haltbarkeit vor allem bei kühler, dunkler Lagerung. Da sie von Pektin und Eiweiß befreit worden sind, verursachen sie bei Ihrer Verarbeitung keine Trübungen. Dies ist wesentliche Voraussetzung dafür, großer Nachfrage prompt und in gewohnter Qualität nachkommen zu können.

Die folgenden orientierenden **Rezepturempfehlungen beziehen sich auf etwa 100L** fertige Spirituose. Denken Sie bitte vor der Abüllung und Etikettierung daran, die fertige Spirituose auf ihren tatsächlichen Alkoholgehalt hin zu untersuchen.

**„Gold“-Spirituosen**

***Charakterisierung:*** Farbige Fruchtspirituosen mit etwa 35-40%vol Alkohol und 30-50g Zucker pro Liter auf der Grundlage von Destillat aus Kern- (z.B. Birne, Quitte), Stein- (z.B. Kirsche, Mirabelle, Pfirsich) oder Beerenobst (z.B. Himbeeren), das mit den entsprechenden oder auch anderen geschmacklich passenden frischen Früchten aromatisiert wird.

***Schwierigkeiten:*** Erntefrische Früchte sind nur vorübergehend verfügbar; Einfrieren, Pasteurisation und Lagerung verändern Aroma und Farbe. Zudem verursacht die traditionelle Herstellung solcher Spirituosen durch Einlegen ganzer oder zerkleinerter Früchte in den Alkohol häufig hartnäckige Pektin- und Eiweißtrübungen, die die weitere Verarbeitung sehr erschweren.

***Ausweg:*** Die Alternative besteht in der Ausmischung des auf Trinkstärke eingestellten Destillats mit (Likör)grundstoff für die Färbung und Aromatisierung und mit Invertzuckersirup für die gewünschte Süße wie folgt:

***Ungefähres Mischungsverhältnis:***

- Auf 100L Destillat aus einer bestimmten Frucht (z.B. Quitte) mit ca. 40%vol Zugabe von:
- ca. 2,5 – 5 Liter Grundstoff aus derselben Frucht (z.B. Quitte), und
- ca. 3 - 4 Liter Invertzuckersirup 72,7%mas nach Geschmack.

***Weitere Empfehlungen:***
Von sich aus aromaarme Traubendestillate lassen sich sehr gut mit Himbeergrundstoff zu einer „Gold“-Spirituose verfeinern.
Während sich Birnendestillate ausgezeichnet direkt mit Williamsbirnengrundstoff vertragen, erfordern Apfelbrände und Obstler zumeist eine vorherige Aromaschwächung mit Aktivkohle.
Das gewünschte Aroma der fertigen Spirituose kann erforderlichenfalls durch Ergänzung von etwas Aroma der entsprechenden Frucht verstärkt werden.

Die im folgenden beschriebenen Ausmischungen gelingen sicher und in gleichbleibender Qualität mit Feinsprit (Trinkalkohol, Ethylalkohol landwirtschaftlicher Herkunft).
Nach angemessener Aromaschwächung können eventuell alternativ auch selbst erzeugte, aber unbedingt fehlerfreie Destillate als Alkoholzutat herangezogen werden.
Unsere Produktinformation „**Schliessmann Aktivkohle GF**“ beschreibt das Verfahren der Entaromatisierung mit anschließender nochmaliger Destillation solcher Obst-, Getreide- und Weindestillate. Das Blatt „**Likörbereitung mit Grundstoffen und Aromen**“ veranschaulicht die Errechnung der nötigen Menge an vorhandenem Destillat, mit der das Volumen an reinem Alkohol aus der Rezepturempfehlung ersetzt werden kann. Freilich unter der Voraussetzung, dass das Destillat nicht mehr Wasser mitbringt, als sich die im Rezept genannte Wassermenge vermindern lässt.

## Kräuterlikör des Hauses

***Charakterisierung:*** Tiefbrauner Kräuterlikör, verfeinert mit etwas Wein, Bier oder Malzwürze, ca. 32%vol Alkohol und 150g Zucker pro Liter, vom Aroma her elegante Harmonie zwischen würzig-herb und fruchtig-elegant, geeignet für den puren Genuss oder auch als Zutat für Cocktails.

***Ungefähre Rezepturempfehlung:***

- 33L Trinkalkohol, 96%vol
- 45L Wasser, enthärtet
- 15,25L Invertzuckersirup, 72,7%mas
- 1,5L Grundstoff Kräuter, deutsch (Art. 0806)
- 1,5L Grundstoff Kräuter, italienisch (Art. 0808)
- 2L Rotwein, Bier oder Malzwürze

***Weitere Empfehlungen:***

Die Farbe lässt sich nach Belieben mit Karamell (Art. 0796) intensivieren, ohne den Geschmack zu verändern. Wer möchte, kann mit Glycerin (Art. 0904) die Viskosität erhöhen und die geschmackliche Fülle unterstreichen.

## Anis-Spirituose

***Charakterisierung:*** Farblose, glanzhelle Spirituose mit ca. 40%vol Alkohol und 10g Zucker pro Liter. Genuss pur, auf Eis oder als Longdrink.

***Ungefähre Rezepturempfehlung:***

- 38L Trinkalkohol, 96%vol
- 60L Wasser, enthärtet
- 1L Invertzuckersirup, 72,7%mas
- 1,5L Grundstoff „Anis“ (Art. 0800)

***Weitere Empfehlungen:***

Die Rezeptur für **Anis als flambierbarem Likör** mit 40%vol Alkohol und ca. 370g (!) Zucker pro Liter finden Sie in unserem Prospekt „**Likörbereitung aus Grundstoffen und Aromen**“.

## „Bitter“ (Blutwurz-Spirituose)

***Charakterisierung:*** Rotbraune Spirituose aus Feinsprit oder selbst erzeugtem Destillat aus Obst, Getreide oder Topinambur, 15-45%vol Alkohol, aromatisiert und gefärbt mit einem flüssigen Auszug aus Blutwurz (Art. 0956) sowie nach Belieben gesüßt mit bis zu max. 100g Zucker pro Liter.

***Ungefähre Rezepturempfehlung für einen Bitter mit ca. 33%vol und 30g Zucker pro Liter:***

- 95L eigenes Destillat oder Feinsprit, bereits herabgesetzt auf 35%vol Alkohol
- 2,5 - 3L Blutwurzextrakt (Art. 0956)
- 3 - 3,5L Invertzuckersirup, 72,7%mas

Diese einfache Rezeptur verdeutlicht die Ersparnis an Zeit und Mühe durch Verwendung des fertigen Auszugs gegenüber der eigenen aufwändigen Extraktion von getrocknetem Blutwurz.

## Orangenlikör „Typ C“

***Charakterisierung:*** Farbloser, glanzheller Orangenlikör, ca. 40%vol Alkohol, aromatisiert mit alkoholischen Extrakten und Destillat aus Citrusschalen.

***Ungefähre Rezepturempfehlung:***

- 40L Trinkalkohol mit 96%vol
- 33 L Wasser, enthärtet
- 25L Invertzuckersirup 72,7%mas
- 1,5-2L Orangenlikköraroma „C“ (Art. 0843)

## Blutwurz-Orangen-Spirituose oder -Likör

***Charakterisierung:*** Leuchtend orange-braune Spirituose mit ca. 35%vol Alkohol und etwa 100g Zucker pro Liter. Dieses Produkt gelingt aus der Mischung der beiden hier oben beschriebenen Rezepturen.
Über eine geschmacklich unmerkliche Variation im Zuckergehalt entscheiden Sie über die vorgesehene Bezeichnung:
„Spirituose“ bei weniger als 100g Zucker pro Liter; „Likör“ bei mindestens 100g Zucker pro Liter.

***Ungefähre Rezepturempfehlung:***

- 68L Blutwurz-Spirituose, s. ganz oben
- 33L Orangenlikör Typ „C“, s. oben

## Likör Typ „Gin“

***Charakterisierung:*** Farbloser, klarer Likör mit ca. 20%vol und 200g Zucker pro Liter auf der Basis von selbst erzeugtem Wacholderbeerdestillat oder Feinsprit, der mit unserem Gin-Grunddestillat aromatisiert wird.

***Ungefähre Rezepturempfehlung:***

- 25L Wacholderbeerdestillat, 80%vol
  oder
- 20L Trinkalkohol, 96%vol, aromatisiert mit 0,5-0,7L Gin-Grunddestillat (Art. 0831)
- 55L oder 60L Wasser, enthärtet
- 20L Invertzuckersirup, 72,7%mas

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.