

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkherstellung

Brennereitechnologie

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL 

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Kräutermischungen Gin

Stand 07_2021

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

Seite 1/2

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 vier 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 **Getreidestillat** („Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs“, das in der Kleinbrennerei gewonnen werden kann,) erzeugt werden. Für „Gin“ muss „Ethylalkohol landwirtschaftlichen

Ursprungs“ (gewonnen durch Rektifikation von Destillat landwirtschaftlicher Herkunft), also **Feinsprit** (= **Trinkalkohol >96%vol**) herangezogen werden.

Neben Wacholderbeeren können weitere aromagebende Pflanzenteile zur Verarbeitung kommen, solange das Wacholderbeeraroma der Spirituose vorherrschend bleibt. Solche „Kräuter“ sind in unseren drei verschiedenen **Kräutermischungen Gin** „**klassisch-elegant**“, „**würzig-markant**“ und „**Bio**“ in fein abgestimmten Anteilen enthalten und in der Tabelle auf der Rückseite qualitativ aufgeführt.

Verarbeitungsempfehlungen:

• Mazeration

100 Liter Getreidestillat oder Feinsprit mit etwa **40-60 %vol** werden mit **1,5-2 kg** der **Kräutermischung Gin** versetzt und der Mazeration überlassen („Ansatz“). Ob die Wacholderbeeren dabei im ganzen verwendet oder direkt zuvor zerquetscht bzw. gemahlen werden, ist Ansichtssache. Zu vermeiden ist jedenfalls, die zerkleinerten Beeren länger als nötig dem Einfluss von Licht und Luftsauerstoff auszusetzen, da dies ihrem Aroma schaden würde.

• Destillation

Der vollständige Ansatz kann schon am darauffolgenden Tag mit Wasser auf etwa 20%vol verdünnt und anschließend destilliert werden. Das Destillat sollte sehr langsam anlaufen, um es in etwa wie folgt fraktionieren zu können:

- Vorlauf

Ob die Spitze des Wacholderbeer-Kräuter-Destillats als Vorlauf abgetrennt werden muss, hängt von der Reinheit des verwendeten Ansatzalkohols und der Sauberkeit des Brenngerätes ab.

Es kommt vor, dass die Destillation eines Ansatzes mit Feinsprit auf einem innerlich absolut sauberen Brenngerät jegliche Vorlaufabtrennung erübrigt. Üblich ist dagegen, dass zumindest die Vorlaufspitze eine Verunreinigung durch Fuselölreste der vorangegangenen Destillation aufweist. Deswegen empfiehlt es sich, die ersten 1-2 Liter Destillat (aus 100 Litern Ansatz mit 20%vol) in nummerierten 100ml-Fläschchen aufzufangen, diese später auf Trinkstärke einzustellen und nach sensorischer Beurteilung entweder dem Mittellauf zuzuschlagen oder zu verwerfen.

- Mittellauf

Unserer Erfahrung nach können mit unseren **Kräutermischungen Gin** etwa 80% des angesetzten reinen Alkohols in würzig-feinblumiger Mittellaufqualität wiedergewonnen werden. Dies entspricht bis zu 20 Litern Mittellauf mit 80-85%vol (aus 100 Litern Ansatz mit 20%vol).

Sehr wichtig: Als Kriterium für das Ende des Mittellaufs ist bei der sensorischen Prüfung des Destillats der Duft ausschlaggebend, nicht der Geschmack! Bei immer noch einwandfreiem Geschmack geht der Geruch nämlich bereits merklich in eine krautige Richtung (Gemüsebrühe), bevor etwas später auch der Geschmack harzig wird.

- Nachlauf

Zusätzlich zum Vorlauf muss man ungefähr 10-15% des Ansatzalkohols zunächst als verloren betrachten. Es ist abzuwägen, ob es sich lohnt, aus 100 Litern Ansatz mit 20%vol noch 4-6 Liter Nachlauf mit 50-55%vol Alkohol zu gewinnen und separat weiterzuverarbeiten.

Wer die damit verbundene unnötig starke Verschmutzung seines Brenngerätes mit schwerflüchtigem Wacholderbeeröl vermeiden möchte, bricht dagegen die Destillation mit dem Ende des Mittellaufs ab.

• Fertigstellung

Nach der Destillationsführung sind es die Arbeitsschritte Herabsetzen, Ausmischen und Filtration, die erst zu einem sensorisch perfekten Endprodukt in zufriedenstellender Ergiebigkeit führen. Diese „Fertigstellung“ einer Wacholderspirituose ist deutlich anspruchsvoller als die eines Obstbrandes oder Beerengeistes.

- Einstellung auf Trinkstärke

Der wie beschrieben gewonnene hochprozentige Mittellauf könnte nun wie gewohnt mit enthärtetem Wasser auf die gewünschte Trinkstärke verdünnt werden. Mit abnehmender Alkoholstärke steigt dabei die Neigung zur Ausbildung einer typischen „Öltrübung“. Die Ursache sind sehr wertvolle Aromaträger, die etherischen Öle der Wacholderbeere, die im hochprozentigen Destillat zumeist vollständig und unsichtbar gelöst vorliegen, bei abnehmendem Alkoholgehalt ihre Löslichkeit dann aber nach und nach verlieren und als mikroskopisch feinste Öltröpfchen in Form einer milchigen Trübung in Erscheinung treten.

- Filtrieren ...

Die beim Verschnitt auf Trinkstärke beginnende Öltrübung könnte während einer mindestens 10-tägigen kalten (5-10°C) Lagerung zum Abschluss gebracht und anschließend mit einer Feinstfilterschicht oder der **CALIDUS-Filterkerze AK** abfiltriert werden. Falls das Filtrat noch nicht ganz blank wäre, ließen sich feinste Trübungsreste mit den unlöslichen Filterhilfsmitteln **Magnesiumoxid** und / oder **Kieselgur** binden und mit einer erneuten Filtration entfernen.

Allerdings würden mit der bis hier beschriebenen Verfahrensweise der Fertigstellung, insbesondere einer solch „scharfen Filtration“, alle im Öltrub gebundenen Aromen dem Endprodukt fehlen.

- ... oder Ausmischen?

Deshalb wird der auf Ergiebigkeit bedachte Brenner zunächst versuchen, die Trübung durch schrittweise Zugabe von zuvor auf Trinkstärke eingestelltem **Feinsprit** aufzuhellen, ohne jedoch durch diese „Verlängerung“ das Aroma weiter als gewünscht zu verdünnen. Nach zweiwöchiger Lagerung bei 15-17°C zeigt sich, ob eine Filtration überhaupt notwendig ist oder ob das Endprodukt auch als „unfiltriert“ oder „naturtrüb“ deklariert zum Verkauf kommen könnte.

Eine weitere Möglichkeit der Trubvermeidung besteht schließlich in einer höheren Alkoholstärke im Endprodukt. Nach entsprechend geringerem Wasserzusatz ist zu prüfen, wie weit für die gewünschte Aromaintensität zusätzlich mit zuvor auf dieselbe Alkoholstärke eingestelltem **Feinsprit** verlängert werden kann oder muss.

Es ist nicht unüblich, Gin mit höherer Alkoholstärke als Trinkstärke in

Verkehr zu bringen und die Verdünnung mit Wasser dem Belieben des Konsumenten zu überlassen.

- Spezifizierung?

Schließlich kann das fertige Produkt nach persönlichem Geschmack durch Zugabe kleinster Mengen (10-20 ml/hl Spirituose) einer flüssigen **Gin-Typage** (Orangen-, Zitronen-, Limettenschale oder Ingwerwurzel) variiert, intensiviert und abgerundet werden.

Eigene Destillation?

Die Destillation von Ansätzen mit Wacholderbeeren und anderen Pflanzenteilen, die reich an etherischen Ölen sind, hinterlässt immer Rückstände im Brenngerät, die bei unzureichender Entfernung zur Aromaverschleppung in nachfolgende Destillate führen können.

Wer diesen Reinigungsaufwand scheut oder aus anderen Gründen nicht selbst destillieren möchte, kann alternativ ein käufliches **Gin-Grunddestillat mit Feinsprit**, Wasser und evtl. **Gin-Typagen** zum gewünschten Gin ausmischen.

Produkte:

Wacholderbeeren, 1kg Art. 0953
(ganze, getrocknete Beeren)

Kräutermischungen Gin: s. Tabelle

Gin-Grunddestillat, 1L Art. 0831

Gin-Typagen, jeweils 100ml:

-Orangenschale Art. 0831/1

-Ingwer Art. 0831/2

-Zitronenschale Art. 0831/3

-Limette Art. 0831/4

Feinsprit (Trinkalkohol >96%vol):

1L-Flasche Art. 0710

5L-Kanister Art. 0990

30L-Kanister Art. 0991

....in **Bioland-Qualität**

5L-Kanister Art. 0990/1

Qualitative Zusammensetzung unserer Kräutermischungen Gin

Kräutermischung Gin klassisch-elegant	... Gin würzig-markant	... Gin Bio (DE-ÖKO-022)
Frucht(stücke)	Wacholderbeeren, Piment, Abelsonschus, Korinander, Fenchel	Wacholderbeeren, Piment, Abelsonschus, Korinander, Fenchel, Pfeffer	Wacholderbeeren, Piment, Korinander, Fenchel, Pfeffer
Wurzeln	Angelika	Angelika, Ingwer, Ginseng	Angelika, Ginseng
Fruchtschalen	Curacao, Zitrone	Curacao, Zitrone	Pomeranze, Zitrone
Kraut	Thymian	Thymian, Majoran, Zitronenmelisse	Thymian, Majoran, Zitronenthymian, Melisse
Blüten	Hibiskus, Rose, Lavendel	Hibiskus, Rose, Lavendel	Hibiskus, Rose, Lavendel
Ergiebigkeit	1,5 – 2kg Kräutermischung / 100L Gin mit 40%vol		
Gebindegröße	jeweils 1kg-Beutel		
Art.-Nr.	0952	0951	0951/1
Lagerung	Trocken, kühl und dunkel		