

# Herstellung von Whisk(e)y

## - Technologie, Malze, Trockenreinzuchthefe

Stand 01/2010

Seite 1/2

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Rechtliche Voraussetzungen:

Nach der Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 ist Whisky (schottische Schreibweise) bzw. Whiskey (irische Schreibweise) eine Spirituose, die folgende Voraussetzungen erfüllt:

- Die Maische besteht aus gemälztem (und evtl. ungemälztem Getreide), wurde mit Malz- und / oder mikrobiellen Amylasen verzuckert und mit Hefe vergoren
- Das Destillat aus dieser Maische lässt im Aroma deutlich den Rohstoff erkennen.
- Das Destillat reifte für mindestens 3 Jahre in Holzfässern zu höchstens 700 Litern.
- Whisk(e)y darf weder mit Fremdkohol verlängert, noch gesüßt, aromatisiert oder gefärbt werden, mit einer Ausnahme:
- die von der Fasslagerung herrührende Braunfärbung darf mit Karamell standardisiert werden.
- Der Mindestalkoholgehalt des fertigen Whisk(e)y beträgt 40 %vol.

Im folgenden werden kurz einige bekannte ausländische Whisk(e)y hinsichtlich ihrer Besonderheiten in der Auswahl der Rohstoffe und der Herstellung genannt:

#### • **Schottischer Malt-Whisky**

Gerstenmalz, direkt gedarrt über Koks oder Kohle, evtl. mit Torfzusatz (Rauchmalz); Maischprozess bei max. 75°C; Läutern der Maische und Vergärung nur der Würze; Destillation im Roh- / Feinbrandverfahren (Pot-still).

#### • **Schottischer Grain-Whisky**

Ungemälztes Getreide („Rohfrucht“, d.h. Gerste, Mais, Hafer, Roggen); Maischebereitung im

Hochdruckdampfverfahren bei bis zu 150°C, Verflüssigung und Verzuckerung mit etwa 20 % Malz; Vergärung der kompletten Maische; kontinuierliche Destillation in Trenn- und Verstärkungskolonnen (Patent-still).

#### • **Irischer Whiskey**

Gerstenmalz, z.T. mit Anteilen an Rohfrucht (evtl. auch Weizen, Roggen, Hafer); Pot-Still-Destillation, jedoch dreifach.

#### • **Amerikanischer Rye-Whiskey**

Roggenrohfrucht; Hochdruckdampfverfahren; Verflüssigung und Verzuckerung mit Gerstenmalz; kontinuierliche Destillation.

#### • **Amerikanischer Bourbon-Whiskey**

mindestens 50 %, höchstens 80 % Maisrohfrucht, evtl. Roggenzusatz; Verflüssigung und Verzuckerung mit Gerstenmalz; Vergärung unter Schlempezusatz; kontinuierliche Destillation.

#### • **Amerikanischer Corn-Whiskey**

wie Bourbon, jedoch 100 % Maisrohfrucht.

Die Vielzahl an Variationsmöglichkeiten bei der

- Auswahl und Kombination der Rohstoffe,
- Art und Intensität der Trocknung / Röstung
- Räucherung des Grünmalzes,
- Wahl des Maischverfahrens,
- Gärführung (Temperatur, Hefesatz),
- Destillationstechnik,
- Destillatlagerung und
- beim Verschnitt

macht den Whisk(e)y zweifellos zur sensorisch abwechslungsreichsten Kategorie von Spirituosen.

