

# Grundstoffe und Aromen für die Likörbereitung

Seite 1/6

## Technische Informationen und Gebrauchshinweise

### Allgemeine Hinweise:

**Grundstoffe** sind gebrauchsfertige Mischungen aus Fruchtsaftkonzentraten, Auszügen aus Gewürzen und Kräutern und Aromastoffen in einem harmonischen Mengenverhältnis. Sie sind deshalb besonders leicht zu dosieren. Aufgrund ihres Alkoholgehaltes von mindestens 15%vol sind sie darüber hinaus auch im Anbruch bei Raumtemperatur lagerbar.

**Extraktfreie Aromen** sind Destillate aus einzelnen Früchten, Kräutern und Gewürzen. Ihre Anwendung ermöglicht die gezielte Hervorhebung von Einzelaromen in der Spirituose.

### Likörbereitung:

Die Likörbereitung besteht darin, die in den folgenden Rezeptvorschlägen genannten Zutaten in der angegebenen Reihenfolge zu mischen. Die angegebenen Dosierungen beziehen sich jeweils auf die Herstellung von 1 Liter Likör.

### Zur Verwendung von Invertzuckersirup und Glucosesirup:

Invertzuckersirup ist eine vor Auskristallisieren und Verderb geschützte und damit haltbare Lösung von Haushaltszucker, die sich leicht dosieren lässt. 1 Liter Invertzuckersirup enthält nämlich genau 1 kg Zucker. Möchte man den Likör etwas zähflüssiger machen, ohne ihn unnötig zu süßen, empfiehlt es sich, etwa ein Drittel der vorgesehenen Menge an Invertzuckersirup durch die doppelte Menge an Glucosesirup zu ersetzen, d.h. anstelle von 3 Teilen Invertzuckerlösung nimmt man 2 Teile Invertzuckersirup und 2 Teile Glucosesirup. Gleichzeitig ist die zuzusetzende Wassermenge um etwa einen Teil zu reduzieren.

Zur exakten Ermittlung des Mengenverhältnisses sind Vorversuche mit geschmacklicher Beurteilung wichtig.

### Zur Verwendung des Sahnelikörgrundstoffs:

Um bei der Bereitung von Sahnelikör ein Ausflocken von Milcheiweiß bzw. Caramel zu vermeiden, ist die im Rezept beschriebene Zugabereihenfolge der Zutaten unbedingt zu beachten!

### Zur Beschaffenheit des zu verwendenden Alkohols:

Die meisten Liköre erfordern die Verwendung von reinem, geruchs- und geschmacksneutralem Trinkalkohol (d.h. Monopol- oder Feinsprit, 96%vol). Eigene Destillate behalten nämlich in der Regel selbst nach einer Aktivkohlebehandlung ein Aroma, das sich im fertigen Likör nicht verdecken lässt und dort störend wirkt. So schmeckt ein mit Kornalkohol aus der Abfindungsbrennerei hergestellter Fruchtlikör immer brotartig.

Andererseits gibt es einige Liköre, deren Rezeptur die Verwendung eines sauberen, aromatischen Destillats geradezu erfordert, z.B. Kirschlikör mit Kirschdestillat.

### Zur Beschaffenheit des zu verwendenden Wassers:

Um das Auftreten von Trübungen und Niederschlägen zu umgehen, empfiehlt sich die Verwendung von Trinkwasser mit einer Wasserhärte von höchstens 4°dH oder destilliertes Wasser.

### Zur Berechnung der erforderlichen Menge an selbst erzeugtem Destillat:

Zur orientierenden Ermittlung der für eine Likörmenge von 1 Liter mit der erwünschten Alkoholstärke **a** (%vol) erforderlichen Menge an selbst erzeugtem Destillat **d** (Liter) mit bekannter Alkoholstärke **s** (%vol) dient folgende Berechnung:

1. **1 Liter Likör** mit **a %vol** beinhalten **a Liter reinen Alkohols**.
2. **a Liter** abzüglich der mit dem Grundstoff eingetragenen Menge an reinem Alkohol in Litern ergibt die Menge an reinem Alkohol **r** (Litern), der in Form von selbst erzeugtem Destillat zugesetzt werden muss.
3. Die nötige Menge an Destillat **d** (Liter) berechnet sich daraus wie folgt:

$$d \text{ (Liter)} = r \text{ (Liter)} / s \text{ %vol}$$

Wird anstelle von Trinkalkohol mit 96 %vol eigenes Destillat mit geringerer Alkoholkonzentration verwendet, wird dadurch zwangsläufig mehr Wasser eingearbeitet. Die im Rezept angegebene Wassermenge muss demnach entsprechend reduziert werden

### Zur Ermittlung des tatsächlich vorhandenen Alkoholgehaltes im Endprodukt:

Die über den Rezepten angegebenen Alkoholgehalte sind als Richtwerte zu verstehen. Auch das scheinbar exakte Einhalten der Rezeptur ist mit Ungenauigkeiten behaftet: Sie ergeben sich aus der Abmessung der Volumina, aus von 20°C abweichenden Temperaturen der Zutaten, aus Ungenauigkeiten in der Bestimmung des Alkoholgehaltes selbst erzeugter Destillate und aus den Verlusten durch Verdunstung und Abschmecken während der Zubereitung.

Sollen die hergestellten Liköre zum Verkauf angeboten werden, ist es aus diesen Gründen und der vom Gesetzgeber vorgegebenen engen Toleranz des etikettierten Alkoholgehaltes unumgänglich, den Alkoholgehalt der fertigen Spirituose mit Hilfe einer ausreichend genauen Methode, z.B. der **Probedestillation**, zu ermitteln.

**SPIRITUOSE MIT „ABSINTH“ 55 % Vol.**

0,53755 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,30 l Wasser, enthärtet  
 0,12 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 0,4 g Lebensmittelfarbmischung „Absinth“, Nr. 21045 E102/E133  
 40 g **Grundstoff „ABSINTH“** Nr.100170  
 d= 0,876 kg/l, 75,5 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„ANIS-LIKÖR“ 40 % Vol.**

0,404 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,20 l Wasser, enthärtet  
 0,37 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 15 g **Grundstoff „ANIS“** Typ „Sambuca“, Nr. 100140  
 d=0,861 kg/l, 76 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**"Boonekamp-Spirituose" 44 % Vol.**

0,443 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,54 l Wasser, enthärtet  
 9 ml Invertzuckersirup, 72,7 %  
 30 g **Grundstoff "Boonekamp"**, Nr. 101610  
 d=0,965 kg/l, 48,5 %vol, Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**"Erdbeer-Likör" 20 % Vol.**

0,188 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,46 l Wasser, enthärtet  
 0,22,4 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 3 ml Zitronensäurelösung 1 : 1, Nr. 17970  
 150 g **Grundstoff "Erdbeere"**, Nr. 103370  
 d=1,080 kg/l, 18 % Vol, Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„JAGERTEE“ 40 % Vol.**

0,372 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,20 l Wasser, enthärtet  
 0,36 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 30 ml Zwetschgenwasser, 45 % Vol.  
 60 g **Grundstoff „JAGERTEE“**, Nr.212910  
 d= 0,988 kg/l , 50 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„KIRSCH-LIKÖR“ 20 % Vol.**

0,203 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,50 l Wasser, enthärtet  
 0,27 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 60 g **Grundstoff „KIRSCH“** Nr.103150  
 d= 1,203 kg/l, 19 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**ORANGEN-LIKÖR“, farblos, klar 40 % Vol.**

0,3988 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,35 l Wasser, enthärtet  
 0,22 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 30 g **Grundstoff „ORANGE“, farblos** Nr. 960330  
 d= 0,922 kg/l, 54,5 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„ORANGEN-LIKÖR“, gefärbt, 25 % Vol.**

0,2581 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,50 l Wasser, enthärtet  
 0,22 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 2 ml Zitronensäurelösung 1:1, Nr. 17970  
 0,5 ml Lebensmittelfarbe flüssig, Nr. 17515 orange – E 110  
 1 ml Trübungskomponente, Nr. 17160 (nur für trübes Produkt!)  
 5 g **Grundstoff „ORANGE“,** Nr. 106720  
 d= 0,877 kg/l, 69,0 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„KRÄUTER-LIKÖR“, deutsch 35 % Vol.**

0,356 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,50 l Wasser, enthärtet  
 0,135 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 30 g **Grundstoff „KRÄUTER“ deutsch,** Nr. 104880  
 d=1,008 kg/l, 36,0 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„KRÄUTERLIKÖR“, italienisch 30 % Vol.**

0,3025 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,45 l Wasser, enthärtet  
 0,17 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 30 ml Glycerin 99 %, Nr. 17339  
 30 ml Caramel 1 : 1, Nr. 17470  
 20 g **Grundstoff „KRÄUTER“ Ital.,** Nr. 121950  
 d= 0,931 kg/l, 53,5 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„PFIRSICH-LIKÖR“, gelb 18 % Vol.**

0,187 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,50 l Wasser, enthärtet  
 0,22 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 25 g **Grundstoff „PFIRSICH“ gelb,** Nr. 212890  
 d= 1,200 kg/l, 16 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„ROTER WEINBERGSPFIRSICH-LIKÖR“, 20 % Vol.**

0,2045 l Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,55 l Wasser, enthärtet  
 0,22 l Invertzuckersirup, 72,7 %  
 20 g **Grundstoff „PFIRSICH“ rot,** Nr. 221060  
 d= 1,033 kg/l, 27,5 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„Quitten-Likör“, 20 % Vol.**

0,179 l      Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,56 l      Wasser, enthärtet  
 0,188 l      Invertzuckersirup, 72,7 %  
 100 g      **Grundstoff "Quitte"**, Nr. 107010  
              d=1,188 kg/l, 21,0 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„Sahnelikör IRISH CREAM“, 17% Vol.**

19 ml      Trinkalkohol 96%vol und 0,6 l enthärtetes Wasser mischen; diese Mischung langsam in  
 50 g      Irish-Cream-Grundstoff, Nr.104730 einrühren, dann unter Rühren vorsichtig  
 20 ml      Caramel 1:1, Nr. 174710 zufügen  
 Sollte der pH-Wert des gesamten bisherigen Ansatz im Sauren liegen, so ist er mit 5%iger Natron-  
 lauge in Lebensmittelqualität auf 7,0-7,4 anzuheben. Anschließend Ansatz langsam in  
 0,93 l      Sahnelikörgrundstoff einrühren  
 Vorhandenen Alkoholgehalt ggf. mit enthärtetem Wasser oder Trinkalkohol korrigieren.

**„Schlehen-mit-Rum-Likör“, 30 % Vol.**

0,298 l      Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,36 l      Wasser, enthärtet  
 0,26 l      Invertzuckersirup, 72,7 %  
 0,10 kg      **Grundstoff "Schlehen-mit-Rum"**, Nr. 108050  
              d=1,189 kg/l, 19,1 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„Waldhimbeer-Likör“, 25 % Vol.**

0,243 l      Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,41 l      Wasser, enthärtet  
 0,224 l      Invertzuckersirup, 72,7 %  
 150 g      **Grundstoff "Waldhimbeere"**, Nr. 104580  
              d = 1,055 kg/l, 16,5 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„WILLIAMSBIRNEN-LIKÖR“, 30 % Vol.**

0,301 l      Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,45 l      Wasser, enthärtet  
 0,22 l      Invertzuckersirup, 72,7 %  
 50 g      **Grundstoff „WILLIAMS“**, Nr. 109690  
              d = 1,091 kg/l, 27 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

**„ZITRONEN-LIKÖR“ 30 % Vol.**

0,30 l      Trinkalkohol, 96 % Vol.  
 ca. 0,40 l      Wasser, enthärtet  
 0,30 l      Invertzuckersirup, 72,7 %  
 1 ml      Trübungskomponente, Nr. 17160  
 15 g      **Grundstoff „ZITRONE“**, Nr. 129830  
              d= 0,847 kg/l, 82 % Vol., Artikel-Nr.  
 mit enthärtetem Wasser auf 1 Liter auffüllen.

Bei der Herstellung von größeren Mengen alle Angaben mit der geplanten Literzahl multiplizieren.