

DEUTSCHE DEMOKRATISCHE REPUBLIK



(12) Wirtschaftspatent

Erteilt gemäß § 17 Absatz 1 Patentgesetz

PATENTSCHRIFT

(19) **DD** (11) **251 990 A1**

4(51) C 12 G 3/02
C 12 D 1/02
C 12 N 1/18

AMT FÜR ERFINDUNGS- UND PATENTWESEN

In der vom Anmelder eingereichten Fassung veröffentlicht

(21) WP C 12 G / 293 562 3 (22) 11.08.86 (44) 02.12.87

(71) VEB Kombinat Spirituosen, Wein und Sekt, Friedenstraße 89, Berlin, 1017, DD
(72) Schubert, Karl-Otto; Schubert, Constanze, DD

(54) **Verfahren zur Herstellung alkoholhaltiger und aromareicher Getränkebasen**

(57) Die Erfindung bezieht sich auf ein Verfahren zur Herstellung alkoholhaltiger und aromareicher Getränkebasen, die in der Getränkeindustrie und in der Süßwarenindustrie eingesetzt werden. Ziel der Erfindung ist es, qualitativ hochwertige alkoholhaltige und aromareiche Getränkebasen aus dem rohstoffmäßig unerschöpflichen Potential der gesamten Flora durch Kaltgärverfahren herzustellen. Mit dem Kaltgärverfahren erhält man neue Geschmackskomponenten, die sich dadurch auszeichnen, daß nicht nur Duft- und Geschmacksstoffe der Blüte, sondern durch eine bestimmte Gärführung, Getränkebasen mit einem neuen Flair entstehen.

ISSN 0433-6461

2 Seiten

Erfindungsanspruch:

1. Verfahren zur Herstellung alkoholhaltiger und aromareicher Getränkebasen durch Vergärung von aus Baum-, Strauch- oder Pflanzenblüten gewonnenen Auszugsextrakten, **dadurch gekennzeichnet**, daß Zellsäfte und Blütennektar oder deren wäßrige Auszüge von Baum-, Strauch- oder Pflanzenblüten im frischen oder getrockneten, wilden oder kultivierten Zustand verwendet werden.
2. Verfahren nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, daß Zellsäfte und Blütennektar oder deren Auszüge mit vergärbaren Zuckerstoffen vermischt und unter Zusatz von Flüssig- oder Trockenhefe und die Gärung begünstigenden Nährstoffen einer Gärung unterworfen werden.
3. Verfahren nach Anspruch 1 und 2, **dadurch gekennzeichnet**, daß durch Verschnitte bestimmte Standardrichtungen mit festgelegten organoleptischen Eigenschaften hergestellt werden.
4. Verfahren nach Anspruch 1, 2 und 3, **dadurch gekennzeichnet**, daß die alkoholhaltigen und aromareichen Getränkebasen bzw. deren Verschnitte in der Spirituosenindustrie, Süßwarenindustrie und in der alkoholfreien Getränkeindustrie verwendet werden.

Anwendungsgebiet

Die Erfindung bezieht sich auf ein Verfahren zur Herstellung alkoholhaltiger und aromareicher Getränkebasen, die in der Getränkeindustrie und in der Süßwarenindustrie eingesetzt werden.

Charakteristik der bekannten technischen Lösungen

Bekannt ist, daß man aus wilden oder kultivierten Baum-, Strauch- oder Pflanzenblüten durch herkömmliche Destillationsverfahren ätherische Öle gewinnt.

Es können auch durch bekannte Auszugsverfahren mit Ethanol Essenzen bzw. in Ausmischungen Grundstoffe hergestellt werden, die ähnlich wie in der Pharmazie für Tinkturen verwendet werden.

Ziel der Erfindung

Ziel der Erfindung ist es, qualitativ hochwertige alkoholhaltige und aromareiche Getränkebasen aus dem rohstoffmäßig unerschöpflichen Potential der gesamten Flora durch Kaltgärverfahren herzustellen. Mit den Kaltgärverfahren erhält man neue Geschmackskomponenten, die sich dadurch auszeichnen, daß nicht nur Duft- und Geschmacksstoffe der Blüte, sondern durch eine bestimmte Gärführung Getränkebasen mit einem neuen Flair entstehen.

Darlegung des Wesens der Erfindung

Das Blütengut gelangt frisch oder getrocknet zur Verarbeitung. Durch wäßrige Heißextraktion mit sich anschließender Wärmeeinwirkung wird der Zellsaft und Blütennektar gewonnen. Diesen Extrakt vermischt man mit vergärbaren Zuckerstoffen und bringt ihn zur Gärung.

Um bestimmte Geschmacksrichtungen zu erhalten, ist das Vermengen verschiedener Blüten möglich. Eine weitere Variante ist die Zugabe geringer Mengen aromatischer Trockenfrüchte, Fruchtschalen, deren Säfte oder Auszüge. Als weitere Beigabe kommen Hefe und bestimmte Zusatzstoffe in Betracht, die die Gärung unterstützen. Der Zellsaft und Blütennektar kann nach bekannten Methoden gewonnen werden, wie z. B. Extraktion, Aufguß usw.

Die Zugabemenge von vergärbaren Zuckerstoffen richtet sich nach Art des Ausgangsmaterials und der zu erreichenden Alkoholkonzentration.

Ausführungsbeispiel:

1 Volumenanteil frisch gesäubertes Blütengut mit Blütenkelch wird mit 2–9 Volumenanteilen Wasser kochend überbrüht. Die Abkühlung sollte man durch Wärmezuführung verzögern, so daß der Brüh- bzw. Abkühlprozeß sich über einen Zeitraum von 12 bis 24 Stunden erstreckt.

Es schließen sich eine Filtration und ein Abpressen des Rückstandes an.

Der dabei gewonnene Auszug wird mit mindestens 180 g Zucker pro Liter versetzt und gelöst.

Das zuckerhaltige Gemisch wird unter Zusatz von Trocken- oder Flüssighefe der Gärführung unterworfen, wobei ein Zusatz von Nährsalzen, z. B. Ammoniumphosphat, die Gärung vorteilhaft unterstützt.

Nach Abschluß der Gärung können Verschnitte durchgeführt werden.

Der Alkoholgehalt kann zwischen 9–16 Vol.-% betragen und wird entsprechend der zugegebenen Zuckermenge eingestellt.

Die Farbe ist vom Ausgangsmaterial bzw. deren Verschnitten abhängig.