



(12) Wirtschaftspatent

Erteilt gemäß § 17 Absatz 1 Patentgesetz

PATENTSCHRIFT

(19) **DD** (11) **235 886 A1**

4(51) C 12 G 3/04

AMT FÜR ERFINDUNGS- UND PATENTWESEN

In der vom Anmelder eingereichten Fassung veröffentlicht

(21)	WP C 12 G / 221 805 1	(22)	13.06.80	(44)	21.05.86
(71)	VEB Chemisches Werk Miltitz, 7154 Miltitz, Geschwister-Scholl-Straße 21, DD				
(72)	Strüber, Franz-Josef, Dr. Dipl.-Chem.; Heinig, Rüdiger, Dipl.-Lebensm.-Chem.; Volkmann, Werner, Dipl.-Ing., DD				
(54)	Natürlich getriebte, alkoholhaltige Fruchtgetränke				

(57) Natürlich getriebte, alkoholhaltige Fruchtgetränke, enthaltend pektinarme glanzreine Kern- und/oder Beerenobstsäfte als Grundsubstanz und geschmacklich abgestimmte Fruchtessenzen als Geschmacksträger.

WP 58

Titel der Erfindung

Natürlich getrühte, alkoholhaltige Fruchtgetränke

Anwendungsgebiet der Erfindung

Die Erfindung betrifft natürlich getrühte, alkoholhaltige Fruchtgetränke und deren Herstellung.

Charakteristik der bekannten technischen Lösungen

Bei alkoholhaltigen Fruchtgetränken in der Geschmacksrichtung Zitrus erwartet der Konsument eine charakteristische bleibende Trübung, die dem natürlichen Fruchtsaft entspricht.

So ist es bekannt, trübstabile alkoholhaltige Zitrus-Fruchtgetränke herzustellen, indem man aus dem Zitrus-saft die lichtmikroskopisch erfaßbaren Trübeteilchen - Fruchtteilchen - mit einer Größe über ca. $5 \cdot 10^{-4}$ cm auf mechanische Weise abtrennt und den von den groben Teilchen befreiten, kolloide Partikel enthaltenden Zitrus-saft, zu einem alkoholhaltigen Getränk verarbeitet (DE-03 2 438 152).

Nachteilig ist hierbei, daß diese Verfahrensweise nur mit einem hohen technischen Aufwand zu realisieren ist.

Ziel der Erfindung

Ziel der Erfindung sind ökonomisch herstellbare alkoholhaltige, getrübte Fruchtgetränke, bei denen Aussehen und sensorische Eigenschaften miteinander korrespondieren.

Darlegung des Wesens der Erfindung

Es bestand die Aufgabe, Fruchtsäfte so vorzubehandeln, daß ohne Hilfsmittel eine bleibende ansprechende natürliche Trübe im fertigen Getränk erreicht wird.

Diese Aufgabe wird durch ein natürlich getrübtes, alkoholhaltiges Getränk gelöst, das erfindungsgemäß als Grundsubstanz pektinarme, glanzrein filtrierte Kern- und/oder Beerenobstsäfte und als Geschmacksträger geschmacklich abgestimmte Fruchtessenzen enthält.

Die Herstellung der erfindungsgemäßen Fruchtgetränke erfolgt durch Versetzen von frisch gepreßtem, pektinarmem, blankem Fruchtsaft mit 15 bis 20 Vol. % Ethylalkohol in dafür geeigneten Behältern und Lagern dieser Mischung über einen Zeitraum von mindestens 20 Tagen. Anschließend wird der so behandelte Fruchtsaft über ein Schichtenfilter mit einem Vordruck von 245 bis 300 KPa und einer Stundenleistung von 5 bis 10 000 l filtriert. Der blank filtrierte Fruchtsaft wird unter Rühren in ein Gemisch aus Ethylalkohol, Zucker, entmineralisiertem Wasser und anderen notwendigen rezepturbedingten Zusatzstoffen gegeben. In diese Mischung wird unter Rühren eine geschmacklich abgestimmte Essenz in dünnem Strahl eingearbeitet, bis die Essenz gleichmäßig verteilt ist. Vor dem Abfüllen des Fertiggetränkes wird die Mischung zur Abtrennung von Faserbestandteilen durch ein Filtertuch gegeben.

Ausführungsbeispiel

Beispiel 1

Grapefruitaromalikör, bestehend aus

20 g Grapefruitessenz

195 g Ethanol, 96 Vol.

340 g Zuckerlösung, 65 %ig

50 g gespritzter, glanzreiner Apfelsaft (15 - 20 Vol. %)

8 g Zitronensäure und

520 g entmineralisiertes Wasser

ca. 1 l

Beispiel 2

Apfelsinenaromalikör, bestehend aus

30 g Apfelsinenessenz

150 g Ethanol, 96 Vol %

340 g Zuckerlösung 65 %ig

70 g gespritzter, glanzreiner Apfelsaft (15 - 20 Vol %)

5 g Zitronensäure und

600 g entmineralisiertes Wasser

ca. 1 l

Beispiel 3

Mandarinenaromalikör, bestehend aus

30 g Mandarinenessenz

185 g Ethanol 96 Vol %

340 g Zuckerlösung 65 %ig

100 g gespritzter, glanzreiner Apfelsaft (15 - 20 Vol %)

7 g Zitronensäure und

515 g entmineralisiertes Wasser

ca. 1 l

Erfindungsanspruch

Natürlich getrübte, alkoholhaltige Fruchtgetränke, dadurch gekennzeichnet, daß sie als Grundsubstanz pektinarme glanzrein filtrierte Kern- und/oder Beerenobstsäfte und als Geschmacks-träger geschmacklich abgestimmte Fruchtessenzen enthalten.