

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

## **Hinweise zur Aromatisierung von Spirituosen** Stand 01/2016

Seite 1/2

### **Rechtliches:**

Die Spirituosenverordnung VO (EG) Nr. 110/2008 regelt im Detail, welche Spirituosen überhaupt mit Hilfe natürlicher Aromen aromatisiert werden dürfen. Brände und Geiste gehören nicht dazu, wohl aber Liköre und all die Spirituosen, die keiner Kategorie angehören und deshalb mit der Verkehrsbezeichnung „Spirituose“ deklariert werden.

### **Verwendung von Aromen:**

Unsere Kataloge, Rezepturvorschläge, Spezifikationen und Produktetiketten nennen zumindest eine Größenordnung für die sinnvolle Dosierung des Aromas in der auf Trinkstärke eingestellten Spirituose. Da die „richtige“ Dosierung Geschmackssache ist, sind Vorversuche unerlässlich. Gerne stellen wir Ihnen Muster unserer gängigen Aromen und Likörgrundstoffe zur Verfügung.

### **Aroma als Hilfsmittel zur Qualitätsverbesserung?**

Aromen dienen der Aromatisierung, bisweilen auch der Verstärkung eines bereits vorhandenen Geruchs- und Geschmackseindrucks einer einwandfreien Spirituose. Sie sind weder dazu geeignet, vorhandene unerwünschte Aromen oder sensorisch wahrnehmbare Fehler zu überdecken, noch sind sie dazu gedacht, ungenießbare Destillate zu verkehrsfähigen Genussmitteln zu machen.

### **Qualitätsbeurteilung unverdünnter Aromen:**

Folgende Missverständnisse verursachen gelegentlich unbegründete Reklamationen.

### **1. „Das Aroma riecht untypisch“**

Konzentrierte Aromen riechen immer eigenartig. Das liegt daran, dass die mit der Nase wahrgenommenen Mengenverhältnisse der einzelnen Aromakomponenten untereinander und ihre auf Alkohol bezogene viel zu hohe Konzentration erheblich von dem Duft einer ausgemischten Spirituose abweichen, den wir als Konsument schätzen und vor allem erwarten.

### **2. „Das Aroma riecht so schwach / zeigt kaum Wirkung“**

Spirituosen dürfen nur natürlich aromatisiert werden. Bei unseren Spirituosenaromen handelt es sich um natürliche, konzentrierte Destillate aus Ansätzen frischer Früchte oder Kräuter und Gewürze mit Alkohol. Diese Natürlichkeit bedeutet zum einen chargenabhängige, natürliche Schwankungen. Zum anderen weisen natürliche Aromen bei weitem nicht die Intensität von künstlichen Aromen auf, wie sie der neuzeitliche Konsument von manchen Lebensmitteln, Waschmitteln oder Produkten zur Körperpflege gewöhnt ist.

### **Geschmackssache oder begründete Reklamation?**

Wir gehen jeder sachlich formulierten Reklamation nach, die sich nicht mit den oben beschriebenen Sachverhalten erklären lässt.

Allerdings kennen wir bisher keinen Fall, in dem ein Produktions- oder Kennzeichnungsfehler als Ursache für eine begründete Reklamation vorgelegen hätte.

In der Schweiz vertrieben durch:  
Max Baldinger AG  
Alte Bahnhofstrasse 67  
CH 5464 Rümikon  
[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)