

Fertigstellung der Brände

Die im freien Verkehr befindlichen Brände dürfen die durch EWG (VO) 1576/89 und 1014/89 festgelegten Mindestalkoholgehalte nicht unterschreiten (Obstbrand mind. 37.5 Vol. % Getreidebrand mind. 35.0 Vol. %). Die maximale Abweichung von dem auf der Flasche deklarierten Alkoholgehalt beträgt 0.3 Vol. %.

Bei extraktfreien Spirituosen ist die Kontrolle des Alkoholgehaltes mittels Aräometer (Senkwaage, Spindel) üblich. Auf Übereinstimmung zwischen Bezugstemperatur der Spindel und der Temperaturkorrekturtabellen ist zu achten. Nur bei richtiger Auswahl, sorgfältiger Behandlung und Fehler freiem Gebrauch der Spindeln können brauchbare Ergebnisse erzielt werden.

Das zur Einstellung auf Trinkstärke verwandte Wasser muß den Anforderungen der Trinkwasser-VO genügen

Um Trübungen durch härtebildende Calcium- und Magnesiumsalze auszuschließen, ist nur Wasser unter 4° d.H. (sehr weich) zur Herabsetzung von höheren Alkoholgehalten auf Trinkstärke geeignet.

Die Entfernung von Härtebildnern ist durch Destillation oder Entsalzung möglich. Destilliertes und entsalztes Wasser ist nur begrenzt lagerfähig. Vor Verwendung ist Geruch und Geschmack zu überprüfen.

Die erforderliche Verschnittwassermenge ist nicht nach Mischungsregeln zu ermitteln, da die sogenannte Kontraktion zu berücksichtigen ist. Der Zusatz der Wassermenge sollte in 2 Schritten erfolgen, zuerst Grobeinstellung und dann Feineinstellung

Die Löslichkeit von Inhaltsstoffen ist abhängig vom Alkoholgehalt und der Temperatur. Trübungen durch Ausscheidung von ätherischen Ölen, Terpenen, Fetten, Wachsen u. ä. Stoffen kann vorgebeugt werden durch Abkühlung der auf Trinkstärke eingestellten Spirituosen und Filtration in kaltem Zustand. Sofern die Filtrationstemperaturen später nicht unterschritten wird je nach Menge mit Trichterfilter, Zylinderfilter (Anschwemmfilter), Schichtenfilter (mit Hand- oder Motorpumpe) oder Membranfilter durchgeführt. Auf genügenden Klärschärfe (Auswahl des Filterhilfsmittels bzw. der Filterschicht) ist zu achten.

Vor der Verwendung die Filter mit Wasser geschmacksneutral spülen!

Bei der Abfüllung ist darauf zu achten, daß die Bestimmungen der Fertigpackungsverordnung (Nennvolumen) eingehalten werden. Die Abfülltemperatur ist zu berücksichtigen.

Die Verschlüsse dürfen die Spirituosen nicht beeinträchtigen. Korkverschlüsse sind wegen der Abgabe von färbenden und geruchsintensiven Stoffen nur bedingt geeignet. Die Verschlüsse müssen erkennen lassen, ob eine Öffnung erfolgt ist. (Fälschungssicherung). Schraubverschlüsse ohne Sicherungsring müssen mit einer Schrumpfkapsel gesichert sein.