

Alkoholrechenprogramm der EAV - Anleitung

Quelle: www.eav.admin.ch

Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller | www.destillate.agroscope.ch

Zwei Funktionen

Das Rechenprogramm hat zwei Funktionen: «Abnahme» und «Reduktion» und ist auch als App unter «Calco» zu finden.

① Abnahme

Mit der Funktion «Abnahme» kann der an der Spindel abgelesene Alkoholgehalt bei aktueller Temperatur auf die Referenztemperatur von 20°C umgerechnet werden. Neben der einfachen Umrechnung der Volumenprozent kann je nach Eingabe auch die Ausbeute und die Anzahl Liter reiner Alkohol bestimmt werden. Mit der Funktion «Etiketten Drucken» können die berechneten Werte bequem exportiert und ausgedruckt werden.

Die an der Spindel abgelesenen Werte (Volumenprozent und Temperatur) eingeben

Für die Berechnung der Ausbeute die Menge in Kilogramm oder in Liter eingeben

Abbildung 1: Benutzeroberfläche der Funktion «Abnahme»
Quelle: Eidgenössische Alkoholverwaltung

Beispiel: Brenner X hat 100 kg Kirschen gebrannt. Der daraus gebrannte Kirsch (9,6 kg) weist bei einer Temperatur von 15 °C einen Alkoholgehalt von 71 %vol. auf. Gibt X diese Angaben ein und klickt auf *Berechnen*, erfährt er, dass er bei einer Referenztemperatur von 20 °C insgesamt 10,94 Liter Alkohol à 72,6 %vol. oder 7,94 Liter reinen Alkohols produziert hat. Falls er im Feld *Rohstoffmenge* ein Wert eingegeben hat, wird zusätzlich die Ausbeute berechnet.

② Reduktion

Über die Funktion «Reduktion» berechnet das Programm die Wassermenge, welcher einer Spirituose beigemischt werden muss, damit die gewünschten Trinkgradstärke erreicht wird.

Der im Programm «Abnahme» berechnete Wert eingeben

Temperaturangaben: relevant für die Mengenangabe in Liter

Auswahl zwischen Volumen (Liter), Gewicht (kg) oder der total gewünschten Reduktions-Menge (Liter)

Abbildung 2: Benutzeroberfläche der Funktion «Reduktion»
Quelle: Eidgenössische Alkoholverwaltung

Beispiel: Brenner X will seine Spirituose (25 kg), die 71 %vol. aufweist und 15 °C kalt ist, für den Verkauf auf 40 %vol. her absetzen. Zunächst gibt er die Daten für die Gradstärke bei 20 °C (72,6 %vol.), die Temperatur der Spirituose und des Wassers sowie die gewünschte Gradstärke ein und klickt auf *Berechnen*. Das Programm berechnet die benötigte Menge Wasser (23,94 kg).

Link: www.eav.admin.ch (Dokumentation → Publikation → Alkoholgehaltsbestimmung)