

Verschnittwasser im Vergleich



Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller, Jonas Inderbitzin

Agroscope Extension Destillate, CH-8820 Wädenswil; www.destillate.agroscope.ch

Einleitung

Edelbrände weisen nach der Destillation meist einen Alkoholgehalt von über 70% Vol. auf. Mit Verschnittwasser werden die Brände auf Trinkstärke (um die 40% Vol.) herabgesetzt. Dazu stehen Wasser aus **unterschiedlichen Vorbehandlungen** zur Verfügung, denen unter Brennern zum Teil positive Wirkungen (fruchtiger, weicher, milder) auf das Destillat nachgesagt werden. In diesem Versuch wurde untersucht ob das Verschnittwasser einen **Einfluss auf die Sensorik** von Spirituosen hat.



Abbildung 1. Übersicht der Wasservorbehandlung

- ① ACW-Std.: vollentsalzt (Ionentauscher und Umkehrosmose)
- ② GRANDER: wie Variante 1 mit GRANDER-Belegung
- ③ Dest.Wasser: destillatgleiches Wasser aus Detailhandel
- ④ Cadurex: teilentsalzt mit Kationentauscher
- ⑤ Brita-Filter: teilentsalzt mit Kationentauscher
- ⑥ Quellwasser: nicht entsalzt aus Grundgebirgsquelle

Resultat

Die Auswertungen der Dreieckstests (Tab. 1) zeigen, dass bei keinem Destillat im Vergleich zu ACW-Std. ein signifikanter Unterschied festzustellen ist.

Tabelle 1: Resultate der Dreieckstests

	Unterschied zu ACW-Std. erkannt		p-Wert
	Nein	Ja	
Grander	13	9	0.293
Dest.Wasser	15	7	0.638
Cadurex	12	5	0.719
Brita-Filter	12	9	0.240
Quellwasser	10	11	0.056

Anmerkung. $\alpha=0.05$

Methode

In einem ersten Schritt wurde Wasser mit sechs verschiedenen Behandlungen aufbereitet (Abb.1). Danach wurde ein Aprikosenbrand von 80.5% Vol. mit jedem Wasser in drei Stufen auf 42% Vol. heruntergesetzt. Nach zweimonatiger Lagerung wurde mittels **Dreieckstests** und 17-22 geschulten Verkoster untersucht, ob sensorische Unterschiede festgestellt werden können.

Fazit

- Für die Verschnittwasser dieses Versuchs konnten **keine Unterschiede** bezüglich der Aromaentwicklung bei Edelbränden **nachgewiesen** werden
- Anlagen zur Vollentsalzung sind relativ **teuer** und für die Spirituosenherstellung **nicht notwendig**
- Als verkaufsfördernde Massnahme kann **regionales Wasser** entsprechend behandelt und verwendet werden

Literatur

¹ Kolb, E., Fauth, R., Frank, W., Simson, I., Ströhmer, G. (2002): Spirituosen-Technologie, Behr's Verlag, Hamburg

² Dürr, P., Albrecht, W., Gössinger, M., Hagmann, K., Pulver, D., Scholter, G. (2010): Technologie der Obstbrennerei 3.Auf. Ulmer Verlag, Stuttgart

³ www.grander.com (Stand:21.01.2013)