



(10) **DE 10 2016 109 035 A1** 2017.11.23

(12) **Offenlegungsschrift**

(21) Aktenzeichen: **10 2016 109 035.2**
(22) Anmeldetag: **17.05.2016**
(43) Offenlegungstag: **23.11.2017**

(51) Int Cl.: **C12G 3/06 (2006.01)**
C12G 3/04 (2006.01)

(71) Anmelder:
Schmidt, Matthias Tom, 14513 Teltow, DE

(74) Vertreter:
**Wächtershäuser & Hartz
Patentanwaltspartnerschaft mbB, 80333
München, DE**

(72) Erfinder:
gleich Anmelder

(56) Ermittelte Stand der Technik:

Absolut Apples and Ginger. URL: <http://www.absolutdrinks.com/en/drinks/absolut-apples-and-ginger/>, Archiviert in <http://www.archive.org> am 17.10.13, [abgerufen am: 20/07/17].

Apple Ginger Sour Recipe. URL: <http://www.completecocktails.com/Drinks/AppleGingerSour.aspx>, Archiviert in <http://www.archive.org> am 16.10.15, [abgerufen am: 05/07/17].

Hand-Craft Your Cocktail Hour Apple-Ginger Whiskey Sour Recipe - Food Republic. URL: <http://www.foodrepublic.com/2014/01/21/hand-craft-your-cocktail-hour-apple-ginger-whiskey-sour-recipe/>. [abgerufen am: 20/04/17].

Pisco (Getränk). aus: Wikipedia, der freien Enzyklopädie [online]. URL: [https://de.wikipedia.org/wiki/Pisco_\(Getränk\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Pisco_(Getränk)). [abgerufen am: 20/04/17].

Pisco Apple Ginger Sour. URL: <http://www.piscochile.com/archives/drinks/apple-ginger-sour>, Archiviert in <http://www.archive.org> am 16.09.15, [abgerufen am: 05/07/17].

Sour Green Apple, Ginger Vodka Spritzer. URL: <http://soletshangout.com:80/sour-green-apple-ginger-vodka-spritzer/>, Archiviert in <http://www.archive.org> am 11.04.16, [abgerufen am: 20/07/17].

Was ist Pisco Sour? URL: <http://www.pisco-sour.de>, Archiviert in <http://www.archive.org> am 24.11.13, [abgerufen am: 05/07/17].

Prüfungsantrag gemäß § 44 PatG ist gestellt.

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen.

(54) Bezeichnung: **Alkoholisches Getränk auf Basis von Destillaten aus Traubenmost - Apple Sour**

(57) Zusammenfassung: Ein alkoholisches Getränk bestehend aus:

- a) 10–30% Destillat aus Traubenmost,
- b) 5–15% Zucker,
- c) 0,2–2% Apfelaroma,
- d) Limettensaftkonzentrat entsprechend 2–20% Limettensaft,
- e) 0,01–0,6% Ingweraroma,
- f) 0–2% Farbstoffe, Trübungsmittel und/oder weitere Aromen
- g) Rest Wasser.

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein alkoholisches Getränk.

[0002] Es sind alkoholische Getränke auf Basis von Destillaten aus Traubentrester, d. h. den Pressrückständen der Trauben, die der alkoholischen Gärung unterworfen werden, bekannt. Es hat sich jedoch gezeigt, dass Getränke auf Basis von Destillaten aus Traubentrester, insbesondere solche mit Apfelgeschmack, geschmacklich verbesserungswürdig sind. Mischgetränke auf Basis von Destillaten aus Traubenmost mit Apfelgeschmack sind ebenfalls bekannt, z. B. Apple Sour aus etwa drei Teilen Pisco und etwa einem Teil Limettensaft, einem Drittel eines grünen Apfels und etwas Zucker.

[0003] Der Erfindung liegt die Aufgabe zu Grunde, ein alkoholisches Getränk mit Apfelgeschmack zu Verfügung zu stellen, das verbesserte geschmackliche Eigenschaften, insbesondere einen erfrischenden „apfeligen“ Geschmack, aufweist und zur industriellen Fertigung geeignet ist.

[0004] Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß durch die Merkmale des Anspruch 1 gelöst. Vorteilhafte Ausführungen sind in den weiteren Ansprüchen beschrieben.

[0005] Das erfindungsgemäße alkoholische Getränk besteht aus den Inhaltsstoffen a) bis g):

- a) 10–30% Destillat aus Traubenmost,
- b) 5–15% Zucker,
- c) 0,2–2% Apfelaroma,
- d) Limettensaftkonzentrat in einer Menge entsprechend 2–20% Limettensaft,
- e) 0,01–0,6% Ingweraroma,
- f) 0–2% Farbstoffe, Trübungsmittel und/oder weitere Aromen,
- g) Rest Wasser.

[0006] Das erfindungsgemäße alkoholische Getränk weist durch die Verwendung von Destillaten aus Traubenmost anstelle von Traubentrester eine besondere Geschmacksrichtung auf, die sich, vor allem in der erfindungsgemäßen Mischung, von bekannten Getränken positiv unterscheidet, insbesondere durch seinen erfrischenden Geschmack. Des Weiteren ergibt sich durch das Apfelaroma und dem Abstimmen mit Limetten- und Ingweraroma ein erfrischender, „apfeliger“ Geschmack.

[0007] Als Trauben zur Gewinnung des erfindungsgemäß eingesetzten Destillat aus Traubenmost werden vorzugsweise die Sorten Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Uvina, Italia, Torontel, Muskateller und Albilla verwendet, vorzugsweise die Sorten Quebranta, Negra Criolla und Mollar. Die Herstellung von Destillat aus Traubenmost dieser Trauben ist bekannt

und dem Fachmann gängig. Destillate aus Traubenmost dieser Trauben sind unter der Bezeichnung „Pisco“ bzw. „peruanischer Pisco“ kommerziell erhältlich. Letzterer kann erfindungsgemäß vorteilhaft verwendet werden. In einer Ausführungsform wird ein Gemisch der Destillate aus mindestens zwei Traubensorten verwendet. Derartige Gemische sind in Stand der Technik als Acholado, oder Pisco Acholado, bekannt.

[0008] Das erfindungsgemäß eingesetzte Destillat aus Traubenmost weist typischerweise einen Alkoholgehalt von 38 Vol.-% bis 48 Vol.-%, vorzugsweise von 42 Vol.-% bis 48 Vol.-% auf.

[0009] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform enthält das erfindungsgemäße Getränk 15–25%, mehr bevorzugt 18–23% an Destillat aus Traubenmost. Typischerweise hat das alkoholische Getränk einen Alkoholgehalt von 5 Vol.-% bis 14 Vol.-%, vorzugsweise von 8 Vol.-% bis 12 Vol.-%, insbesondere von über 10 Vol.-%.

[0010] Das erfindungsgemäße Getränk enthält 5–15% Zucker, typischerweise Saccharose. Der Zucker kann dem Getränk auch in Form von Zuckersirup zugegeben werden, so dass sich ein entsprechender Zuckeranteil im Getränk ergibt. Geeigneter Zuckersirup, z. B. Läuterzucker, ist kommerziell erhältlich. Läuterzucker ist eine Zuckerlösung, die durch Aufkochen von Zucker und Wasser gewonnen wird. Das Verhältnis von Wasser zu Zucker und damit die Dichte der Lösung wird in Grad Baumé (°Bé) gemessen. Eine Lösung von 1000 g Zucker in 1000 g Wasser hat eine Dichte von 22°Bé. Geeigneter Zuckersirup hat eine Dichte von 22 bis 32°Bé. Alternativ kann Invertzuckersirup, kommerziell erhältlich z. B. als 72,7%ige Lösung, eingesetzt werden.

[0011] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform enthält das erfindungsgemäße Getränk 8–12%, mehr bevorzugt 9–10% an Zucker.

[0012] Weiterhin enthält das erfindungsgemäße alkoholische Getränk 0,2–2% Apfelaroma und 0,01–0,6% Ingweraroma. Geeignete Aromen sind im Stand der Technik bekannt und kommerziell erhältlich, z. B. als Apfel Aroma, oder Ingweraroma FTNS der Firma symrise AG, Holzminden. Die Aromen sollten der EG-Aromenverordnung Nr. 1334/2008 entsprechen, und sind bevorzugt natürliche Aromen, also solche, die mit rein physikalischen Verfahren aus den entsprechenden Nahrungsmitteln gewonnen und nicht chemisch modifiziert wurden.

[0013] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform enthält das erfindungsgemäße Getränk 0,5–2% Apfelaroma, insbesondere 0,8–1,2% Apfelaroma.

[0014] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform enthält das erfindungsgemäße Getränk 0,1–0,5% Ingweraroma, insbesondere 0,2–0,4% Ingweraroma.

[0015] Das erfindungsgemäße Getränk enthält Limettensaftkonzentrat, vorzugsweise mit einem Konzentrationsfaktor von 5 bis 10, in einer Menge entsprechend 2–20% Limettensaft. Limettensaftkonzentrat ist im Stand der Technik bekannt und kommerziell erhältlich. Typischerweise handelt es sich um eine klare Flüssigkeit, die aus entpektinisiertem, gefiltertem, unvergorenem Limettenfruchtsaft aus gesunden, sauberen Früchten durch physikalisches Abtrennen von Wasser hergestellt wird. Typische Konzentrationsfaktoren von Limettensaftkonzentraten sind 5–10, bevorzugt etwa 7 bis 8. Die Menge an Limettensaftkonzentrat im erfindungsgemäßen Getränk entspricht einer Menge entsprechend 2–20% Limettensaft, d. h. für einen Konzentrationsfaktor von 10 ergibt sich eine Menge von 0,2–2% an Limettensaftkonzentrat, oder für einen Konzentrationsfaktor von 8 ergibt sich eine Menge von 0,25–2,5% an Limettensaftkonzentrat im erfindungsgemäßen Getränk.

[0016] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform enthält das erfindungsgemäße Getränk Limettensaftkonzentrat in einer Menge entsprechend 8–18% Limettensaft, insbesondere in einer Menge entsprechend 12–16% Limettensaft.

[0017] Das erfindungsgemäße Getränk enthält weiterhin 0–2% Farbstoffe, Trübungsmittel und/oder weitere Aromen, Rest Wasser. Geeignete Farbstoffe und Trübungsmittel sind im Stand der Technik bekannt und kommerziell erhältlich. Vorzugsweise werden lediglich blaue und gelbe Farbstoffe zugegeben. Vorzugsweise enthält das erfindungsgemäße Getränk neben dem Apfel- und dem Ingweraroma keine weiteren Aromen.

[0018] Das Getränk kann durch Mischen der Inhaltsstoffe in beliebiger Reihenfolge hergestellt werden.

[0019] Soweit nicht anders angegeben handelt es sich bei den Prozentangaben um Gewichtsprozent, bezogen auf die Gesamtmenge des alkoholischen Getränks.

Patentansprüche

1. Alkoholisches Getränk, bestehend aus
 – 10–30% Destillat aus Traubenmost,
 – 5–15% Zucker,
 – 0,2–2% Apfelaroma,
 – Limettensaftkonzentrat entsprechend 2–20% Limettensaft,
 – 0,01–0,6% Ingweraroma,
 – 0–2% Farbstoffe, Trübungsmittel und/oder weitere Aromen

– Rest Wasser.

2. Alkoholisches Getränk nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass es

– 15–25% Destillat aus Traubenmost,
 – 8–12% Zucker,
 – 0,5–2% Apfelaroma,
 – Limettensaftkonzentrat entsprechend 8–18% Limettensaft, und/oder
 – 0,1–0,5% Ingweraroma enthält.

3. Alkoholisches Getränk nach Anspruch 1 oder 2, wobei das Limettensaftkonzentrat einen Konzentrationsfaktor von 5 bis 10 aufweist.

4. Alkoholisches Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass es Destillat aus Traubenmost der Sorten Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Uvina, Italia, Torontel, Muskateller und Albilla enthält, vorzugsweise der Sorten Quebranta, Negra Criolla und Mollar.

5. Alkoholisches Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 4, **dadurch gekennzeichnet**, dass es Destillat aus Traubenmost mindestens zweier Trauben enthält.

6. Alkoholisches Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 5, **dadurch gekennzeichnet**, dass es Destillat aus Traubenmost mit einem Alkoholgehalt von 38 Vol.-% bis 48 Vol.-%, vorzugsweise von 42 Vol.-% bis 48 Vol.-% enthält.

7. Alkoholisches Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 6, **dadurch gekennzeichnet**, dass es einen Alkoholgehalt von 5 Vol.-% bis 14 Vol.-%, vorzugsweise von 8 Vol.-% bis 12 Vol.-% aufweist.

Es folgen keine Zeichnungen