



Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit



Download



Online Lesen

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit

Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler

Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler

 [Download Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersu ...pdf](#)

 [Online lesen Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Unter ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen **Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit** Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler

623 Seiten

Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

9. Alkohol aus Wein Auf die Verwendung von Weindestillaten zur Verfeinerung mancher Liköre, wie besonders bei französischen Erzeugnissen vielfach üblich, wurde bereits hingewiesen. Hochrektifizierter Weinsprit ist in Deutschland kein Handelsprodukt, vertritt aber in ausgesprochenen Weinländern, Frankreich, Italien, Griechenland, Südafrika usw., wenigstens zeitweise und z.T. die Stelle des Neutralsprits. Die vollkommene Neutralisierung des Weinalkohols in den üblichen Rektifizierkolonnen macht technisch einige Schwierigkeiten, ist aber zum mindesten für die Herstellung der verschiedenen Spirituosen oft nicht erforderlich oder auch gar nicht erwünscht. Aus wirtschaftlichen Gründen, kaum aus Qualitätsgründen, ist es in Deutschland neuerdings vielfach üblich geworden, Wein - in erster Linie aufgestärkte, möglichst geruchs- und geschmacksarme Südweine - als Alkoholquelle für die verschiedensten Spirituosen zu benutzen. Die Brandweinersatzsteuer, der der Alkohol in diesem Wein gemäß § 159 Branntweinmonopolgesetz früher unterlag, wird bis auf weiteres nicht erhoben, und in Anbetracht der relativ hohen Branntweinsteuer ist der Anreiz, steuerfreien Alkohol mitzuverwenden, sehr groß. Mag diese Arbeitsweise für manche Likörsorten zu vertreten, ja sogar positiv zu bewerten sein, z. B. für einige Fruchtliköre, Ingwerlikör, Cordial Médoc, Schwedenpunsch usw., so ist doch die wahllose und mengenmäßig unbeschränkte Einbringung in die verschiedensten Branntweine und Liköre qualitativ kaum zu verantworten (vgl. S. 172). Es sei ausdrücklich betont, daß eine Neutralisation des Weines, z. B. durch eine Kohlebehandlung, um die Weineigenart in den Spirituosen geschmacklich weniger hervortreten zu lassen, monopolgesetzlich nicht gestattet ist.

Download and Read Online **Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit** Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler #0V1I7BNJ4TY

Lesen Sie Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit von Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler für online ebookTrinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit von Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit von Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler Bücher online zu lesen. Online Trinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit von Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler ebook PDF herunterladenTrinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit von Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler DocTrinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit von Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler MobipocketTrinkbranntweine und Liköre. Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit von Hermann Wüstenfeld, Georg Haeseler EPub