

Unser Alkohol wird aus Weizen gewonnen, von bester Qualität und aus garantierter, biologischer, italienischer Produktion, ist also ein **reiner Kornbrand (Alcool ottenuto da grano tenero)**. Er ist von außerordentlicher Reinheit, gänzlich neutral und ohne Beigeschmack des Ausgangsmaterials. Er ist ideal für die Verarbeitung in Lebensmitteln und entspricht den strengen Normen des europäischen Arzneimittelbuches und dem ACS (American Chemical Society).

Das sind wichtige Parameter für alle die reinen Alkohol zur Herstellung alkoholischer Getränke verwenden. Wird dies nicht beachtet erhält man ein Getränk, welches exakt den minderwertigen und billigen Likören aus den Supermärkten entspricht. Nur ein sehr niedriger Alkoholgehalt (18-21%Vol.), gepaart mit einer aufdringlichen Süße (bis zu 500 Gramm Zucker pro Liter Getränk) kann das unangenehme Kratzen der darin enthaltenen Fuselöle im Hals unterdrücken. Zusätzlich übertönen extrem intensive, künstliche Aromen, welche zwar auf der Etikette angeführt, jedoch leider oft als „natürlich“ oder „naturnah“ bezeichnet werden dürfen, das brennende Gefühl in Hals und Magen, welches diese Stoffe oft provozieren.

Vielfach schiebt der Laie das Misslingen seines Likörs auf unreife Früchte, auf schlechte Qualität der Kräuter, auf schwache oder gar nicht vorhandene Aromen der Beeren und Wurzeln oder einfach auf verdorbene Ware. In Wirklichkeit trägt nicht der Ausgangsstoff die Schuld, sondern der benutzte, schlechte Alkohol.

Ein Alkohol minderer Qualität beeinflusst in gravierender Weise Aroma und Geschmack der Liköre.

Der größte Teil des Trinkalkohols, der sich in Form von Likören auf dem italienischen Markt befindet, ist ein sogenannter Alkohol „Buongusto“ oder, noch schlimmer, ein Tresterbrand. (Billigalkohol aus dem ein zweitesmal vergorenem Satz aus der Weinpresse – Treber, Trester oder Grappa genannt).

N.b.: Der gute, milde, aromatische und teure „Grappa“ an der Hotelbar ist praktisch ausnahmslos immer ein reiner **Traubenbrand** und NIEMALS Grappa. Sie würden ihn hassen.

Das italienische Gesetz erlaubt beim als „Buongusto“ deklarierten Alkohol einen relativ hohen Verschmutzungsgrad von **circa 80 mg pro Liter reinen Alkohols**.

Unter **Verschmutzungsgrad** versteht man die Konzentration der sogenannten **Fuselöle**.

Das ist ein Gemisch, das mittlere und höhere Alkohole *sog. Fuselalkohole oder Begleitalkohole* enthalten kann. Das sind neben **Methanol**, noch *n-Propanol und Isobutanol, diverse Butanole, Amylalkohole und Hexanol*, sowie *Fettsäureester, Terpene, Furfurale, Acetale, Aldehyde und Carbonsäuren* sowie *einige weitere Substanzen*.

Sie entstehen bei der alkoholischen Gärung als Nebenprodukte des Hefestoffwechsels und dienen in Bier, Wein und Spirituosen als Geschmacks- und Aromaträger, sind jedoch z.T. extrem gesundheitsschädlich und deshalb ist die erlaubte Maximalmenge vom Gesetz geregelt und wird anhand des Methanolgehaltes überprüft. (*Genauere Tabelle siehe nächste Seite*)

Laut **EU-Verordnung** (Nr. 110/2008) beträgt der zulässige **Methanol**höchstgehalt für Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (de.: Primasprit – oder itl.: Buongusto) **300 mg pro Liter** reinen Alkohols.

Bei Quitten- und Williamsbirnenbrand sogar bis zu **13500 mg/Liter**. !!!

Bei einem Schnaps mit 40 Volumenprozent sind das immerhin **5400 mg/Liter**. Ohne Ethanol wäre dies durchaus gefährlich. (*Ethanol verhindert den schnellen Abbau von Methanol im Körper*)

Um in Italien eine Garantie für die Herkunft und Reinheit des Alkohols zu haben, sollte der Ausgangsstoff Korn (In der Regel Weizen – „grano tenero“) sein, und es muss auf der Etikette die Bezeichnung „**alcol etilico neutro**“ stehen.

**(Nur erhältlich in Apotheken oder spezialisierten Geschäften).**

Für Alkohol „**neutro**“ ist in Italien ein Verschmutzungsgrad von **maximal 5 mg/lit.** zugelassen.

	EU-Verordnung		Kornbrand AlpenHigh®Seppila		GRAPPA	
Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure in g/hl r. A.	1,500g/hl	0,0019%	1,211g/hl	0,0015%		
Methanol, ausgedrückt in g/hl r. A.	30,000g/hl	0,0372%	24,222g/hl	0,0300%	1000,00 g/hl	1,24%
höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2-Propanol-1 in g/hl r. A.	0,500g/hl	0,0006%	0,404g/hl	0,0005%		
Aldehyde, ausgedrückt als Acetaldehyd in g/hl r. A.	0,500g/hl	0,0006%	0,404g/hl	0,0005%		
Ester, ausgedrückt als Ethylacetat in g/hl r. A.	1,300g/hl	0,0016%	1,050g/hl	0,0013%		
flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff in g/hl r. A.	0,100g/hl	0,0001%	0,081g/hl	0,0001%		
Abdampfrückstand in g/hl r. A.	1,500g/hl	0,0019%	1,211g/hl	0,0015%		
Furfural: nicht nachweisbar	0,000g/hl	0,0000%	0,000g/hl	0,0000%		

**EU-Verordnung (Nr. 110/2008) Höchstwerte an Nebenbestandteilen im Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs im Vergleich zu AlpenHigh® Seppila`s Kornbrand.**  
(Man beachte Grappa!!!!)

Abgesehen von der Tatsache, dass die Begleitalkohole und Fuselöle Aroma und Geschmack wesentlich beeinflussen und oft ein unangenehmes Trinkerlebnis provozieren, können diese Substanzen unserem Körper durchaus Schaden zufügen und auf lange Sicht Vergiftungserscheinungen hervorrufen.

Der Weizen ist als Ausgangsstoff zur Alkoholherstellung ein sehr hochwertiges Produkt, welches wenig verwendet wird, da er im Vergleich zu anderen landwirtschaftlichen Produkten sehr teuer ist. Allerdings erlaubt er die Herstellung eines Alkohols bester Qualität.

Wenn das Getreide dann auch noch aus biologischem Anbau kommt, wie in unserem Falle, können wir, außer für die ohnehin schon hohen Qualität des Kornes zu garantieren, auch noch Verunreinigungen durch chemische Substanzen und Pflanzenschutzmittel ausschließen, welche in herkömmlichen Alkoholen durchaus vorhanden sein können.

Auch „Grappa“ oder „Obstbrände“ kommen für unsere Bergschnäpse nicht in Frage, und wenn sie noch so „edel“ sind.

Da diese Alkohole (hoffentlich) viele Aromen der Ausgangsstoffe mitbringen (und somit notgedrungen viele Fuselöle, da diese ja Geschmacksträger im vergorenen Obst sind), würden sie den Geschmack unserer Produkte verfälschen und die oft sehr zarten Aromen der Bergkräuter – Beeren und Wurzeln übertönen. Außerdem hat ein „Grappa“ oder „Obstler“ schon von Haus aus einen etwas höheren Verschmutzungsgrad, da ein leichtes Brennen oft erwünscht ist, um den traditionellen Charakter des „Brandes“ zu betonen.

Unser Markenzeichen ist aber eine ausgesprochene Zartheit und Milde. Ein Genuss ohne Reue. (Sprich: Kopfweh und Kater).

**Alleine schon die Qualität unseres Grundstoffes „Kornbrand“ „alcol etilico neutro“, würde einen Preis rechtfertigen der im Bereich eines hochwertigen Grappa oder Obstbrandes liegt, da er ja mehr als alle Normen erfüllt, die einen sogenannten „Grappa d´uva“ oder „Edelbrand“ auszeichnen.**

## Alpen High® Seppila      Thema Likör:

Laut **EU-Verordnung** (Nr. 110/2008)

Grundsätzlich ist **Likör** eine **Spirituose** die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird.

Vorgeschrieben ist (unter anderem...)

ein Ethanolgehalt von **mindestens 15 %Vol.**

ein Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von **mindestens 100 Gramm pro Liter.**

Unsere Produkte sind zwar fast alle leicht gesüßt, aber mit Ausnahme von Walnuss und Haselmaus keine „**Liköre**“.

Tatsächlich verhält es sich folgendermaßen:

Unsere Schnäpse sind laut EU-Verordnung: Eine „Spirituose“, („bibita alcolica“).

D.h.: Auf Grund des niedrigen Zuckergehaltes sind es **KEINE Liköre.**

Alpen High – Alkohol ca. 41,00 %Vol – Invertzucker ca. 75 g/Lt

Zirbelkiefer - Alkohol ca. 31,00 %Vol – Invertzucker ca. 90 g/Lt

Blutwurz - Alkohol ca. 30,00 %Vol – Invertzucker ca. 90 g/Lt

Edelweiss - Alkohol ca. 42,00 %Vol – Invertzucker ca. 72 g/Lt

Enzian - Alkohol ca. 42,00 %Vol – Invertzucker ca. 0 g/Lt

Alpen Elixier – Alkohol ca. 34,00 %Vol – Invertzucker ca. 0 g/Lt

Walnuss - Alkohol ca. 34,00 %Vol – Invertzucker ca. 140 g/Lt      Dies ist **ein Likör**

Haselmaus – Alkohol ca. 33,00 %Vol – Invertzucker ca. 260 g/Lt Dies ist **ein Cremelikör**

Ein großer Teil unserer aufgewendeten Zeit zur Herstellung der Bergschnäpse und Edelliköre gilt der Suche, der Sortierung und der Reinigung unserer Ausgangsprodukte.

Die EU-Verordnung sagt unter anderem:

*„Bei der Herstellung von Likör dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte und naturidentische Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.“*

Durch das Wort „naturidentisch“ ist der Manipulation Tür und Tor geöffnet worden.

Aromaextrakte z.B. auf Glycerinbasis dürfen leider in unterschiedlichsten Kombinationen verwendet werden, und **ES IST DIE REGEL, NICHT DIE AUSNAHME**, dass billiger Alkohol mit viel Zucker gesüßt und mit diesen künstlichen Aromen „veredelt“, als „Likör“ auf dem Markt verscherbelt wird.

**Eines unserer Qualitätsmerkmale ist die Tatsache, dass ALLE unsere Schnäpse AUSSCHLIESSLICH durch kalte Mazeration von unvergorenen Früchten, Beeren, Wurzeln und Kräutern, oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Bestandteilen, wie Blätter oder Blüten, in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Kornbrand) gewonnen werden.**

**Die betreffende Pflanze ist jeweils auf der Etikette angeführt. Eine Ausnahme bildet hier „Alpen High“, da in diesem Falle mehrere (bis zu 70!) verschiedene Kräuter verwendet werden.**

**Es wird KEINERLEI künstliches, natürliches oder naturidentisches Aroma zugesetzt.**