



mariank

15-05-1999

Likeur

Over het ontstaan van likeur doen vele verhalen de ronde, maar min of meer staat vast staat wel dat zij voortgekomen is uit medicinale drankjes die, om de vaak bittere smaak te veraangenamen, gezoet werden. De likeurfabricage in ons land dateert al van het eind van de 16 e eeuw. Likeur is een drank op basis van alcohol. Aan een alcoholische grondstof worden aromatische extracten uit talloze zaden, kruiden, schillen en wortels toegevoegd en het geheel wordt gezoet. Anders dan jenever, die uit een beperkt aantal ingrediënten bereid wordt, is likeur vaak opgebouwd uit vele, soms tientallen verschillende grondstoffen. Om de aromatische bestanddelen uit de grondstoffen te verkrijgen bediende men zich van technieken als distillatie, maceratie en percolatie. Distillatie wordt toegepast om vluchtige bestanddelen te extraheren. De distileerketel werd gevuld met alcohol en de kenmerkende "belading" . Dit mengsel bleef onder matige verwarming minimaal 1 dag in de ketel, waardoor de aromastoffen loskwamen. Hierna begon het distilleren. De in de ketel aanwezige vloeistof werd verwarmd tot 78 graden, het kookpunt van alcohol. De verdampde alcohol werd samen met de losgekomen aroma' s door een afvoerbuis geleid die door een koelvat liep, waardoor de alcohol damp weer tot vloeistof werd. Deze vloeistof werd gefractioneerd in voorloop, middenloop en naloop, waarbij alleen de middelloop, de zogenaamde likeur-esprit, geschikt was voor de likeurbereiding . Voor- en naloop bevatten nml. nog