



## Veraschen (Kalzinieren) und Destillieren

Die Gärung ist abgeschlossen und nun kann die Essenz aus dem Ansatz hervorgeholt werden. Dazu vorbereiten:

21) Die komplette Flasche mit Inhalt gut durchschütteln, damit sich der Bodensatz löst.

22) Die komplette Vergärung am besten in einen sauberen Eimer oder Topf umfüllen und dabei gut „Durchlüften“. Sprudeln ausgießen ist von Vorteil, dabei entleert sich auch besser der Bodensatz.. Etwaige Gase mit unangenehmen Gerüchen können dabei entweichen.

23) Destille mit der Gäransatz befüllen und destillieren. Der Inhalt darf dabei nicht kochen, sonst kommt zu viel Wasser in das Destillat. Da es hier nicht um das Brennen von Schnaps geht, verzichte ich auf das Trennen von Vorlauf und reinem Destillat, denn in beiden Alkoholarten ist der beehrte Auszug.

24) Sobald das Destillat nur noch leicht nach Alkohol schmeckt, ist der Destilliervorgang abgeschlossen.

25) Den in der Destille vorhandenen Rest in einen Topf geben und das Wasser verköcheln. Je nach Gärgut geht das leicht bis etwas mühselig, da einige Substanzen recht klebrig werden können.

26) Sobald das Verdampfen des Wassers abgeschlossen ist, den Topfinhalt umfüllen in eine Backofen-Schale und bei hohen Temperaturen (ich nehme 200°C) weiter vollkommen trocknen.

27) Die Schritte 23) bis 26) so oft wiederholen, bis das gesamte Vergorene einmalig destilliert wurde. Das Destillat in einer gut verschließbaren Flasche aufbewahren.

28) Nun muss das getrocknete feste Gärgut verascht werden. Dazu ein Metallsieb nehmen und das vollkommen getrocknete Gärgut einfüllen. WICHTIG: es ist bei großen Mengen nicht notwendig das gesamte Material zu veraschen. Maximal so viel nehmen, was der Menge des Alkohols aus dem Destilliervorgang entspricht (Beispiel: sind 300ml Alkohol entstanden, so reicht es aus 300ml Feststoff einzuäschern).

29) Das Sieb mit dem Gärgut über einen Topf hängen und dann von unten mit einem Gasbrenner das Gärgut durchglühen. Damit keine Asche weg fliegen kann, ein zweites Sieb über das Gärgut legen.

<https://www.facebook.com/groups/Alchemie.Schule/>

Datum: 3. Dezember 2014



30) Die Asche ist ausreichend durchgeglüht, wenn der Kohlenstoff verbrannt ist (es also nicht mehr schwarz ist, sondern grau). Das geht am besten, wenn die blaue Flamme des Gasbrenners zum Veraschen genutzt wird. Die gelbe Flamme ist nicht heiß genug.

31) Die Asche trocken aufbewahren.

32) Das Destillat ein zweites mal destillieren.

33) Ist der zweite Destilliervorgang abgeschlossen, den in der Destille vorhandenen Rest wie unter 25) beschrieben behandeln (Verkochen / Trocknen). Dabei die Asche aus 31) beim Kochen dazu geben, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist und nur noch Asche vorhanden ist.

34) Asche in das Destillat aus 32) dazu geben und gut schütteln. Das ganze mindestens 48 Stunden ziehen lassen, dabei immer wieder Aufschütteln.

35) Das Gemisch aus Destillat und Asche durch einen Papierkaffeefilter schütten. Das Destillat auffangen, dem Papierfilter mit der Asche wegwerfen. Mehrfach Filtern ist möglich.

Nun ist die Essenz fertig.

Lagerung: am besten so hochprozentig wie sie ist.

<https://www.facebook.com/groups/Alchemie.Schule/>

Datum: 3. Dezember 2014