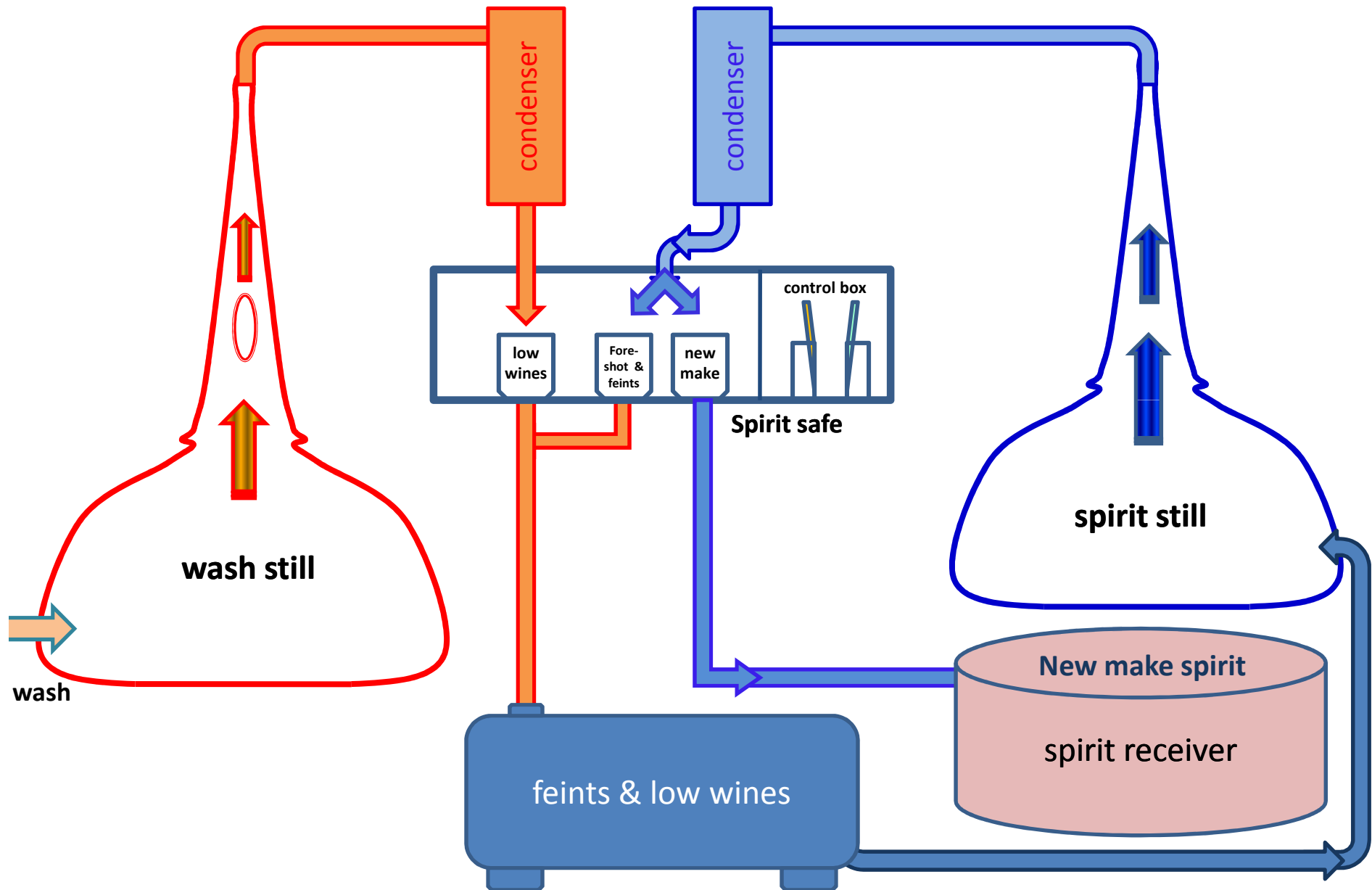


# Schema der Destillation



# Die Destillation

**Der Ablauf der Destillation** mittels „Pot Stills“ in einer schottischen Whiskybrennerei ist nicht so transparent, dass er ohne weiteres überschaubar wäre und es gehören zu einer prozesssicheren Destillation jede Menge handwerkliche und chemische Fähigkeiten sowie sehr viel Erfahrung und Übung. *(Bitte Übersicht vorhergehende Seite für die Beschreibung nutzen!)*

Die „Wash“ wird aus dem Gärbottich (Wash Back) in die erste (meist größere) der beiden Brennblasen gepumpt, die „Wash Still“. Die Brennblasen werden indirekt beheizt, dies geschieht meist mittels Dampf oder Gasbefuerung. Die „Wash“ beginnt daraufhin den Siedepunkt des Alkohols zu erreichen, wobei sich der Alkoholanteil verflüchtigt und über den „Hals“ („Nack“) zu entweichen beginnt. Dem Ausgang der Brennblase ist ein Kondensator nachgeschaltet, der das Destillat wieder verflüssigen soll. Von hier aus gelangt der Raubrand in den „Spirit Safe“, wo er zunächst auf Klarheit und Temperatur geprüft wird, um dann in einem Zwischentank aufgefangen zu werden. Das Ergebnis zu diesem Zeitpunkt wird „Low Wines“ genannt und hat eine Alkoholkonzentration von etwas über 20%.

Anschließend erfolgt die zweite Destillation in der etwas kleiner geratenen „Spirit Still“. Auch hierbei steigt durch die Erwärmung zunächst der Alkoholdampf auf, der in ähnlicher Weise wie im ersten Destillationsschritt über den Kondensator in den „Spirit Safe“ gelangt. Hier jedoch fließt das Destillat, der Feinbrand nicht einfach nur hindurch sondern wird ständig analysiert, es wird der Alkoholgehalt geprüft, die Temperatur gecheckt und seine Reinheit kontrolliert, um auf die Zusammensetzung des Destillates Rückschlüsse ziehen zu können. Leider ist das Ergebnis der zweiten Destillation nicht frei von unerwünschten Fuselölen und Methanolen. Diese müssen also abgetrennt werden, da man nur den sogenannten „Middle Cut“, also das Herz der Destillation für die spätere Reifung verwenden kann. Unerwünschte Stoffe würden nur üblen Kopfschmerz und Beeinträchtigungen der Sehfähigkeit zur Folge haben. Die „Frühgeburten“ (Foreshot > Vorlauf) und „Schwächlinge“ (Feints > Nachlauf) werden also in den beschriebenen Auffangbehälter zurückgeleitet und mit den „Low Wines“ vermengt erneut dem zweiten Brennvorgang zugeführt.

## ***Wir konzentrieren uns nun auf die genauen Geschehnisse im Spirit Safe beim zweiten Brennvorgang:***

Da immer der gesamte Destillationsvorgang („Run“) komplett durchlaufen muss, erwarten wir also zunächst den wässrigen Vorlauf, der unreine Ester, Aldehyde und eben auch Methylalkohol mit sich führt und mit einer Konzentration von ca. 20-55% Alkohol fließt. Zum Ende des Vorlaufes hin wird das getrübe Destillat klar und die unerwünschten Stoffe sind nicht mehr vorhanden, es sind dann auch an der beweglichen Klappe des Fließhahnes keine Bewegungen mehr zu erkennen, die von den flüchtigen Stoffen herrühren. Das ist genau der Zeitpunkt für das Umstellen des Fließhahnes auf Befüllung des „Spirit Receivers“, es läuft nun das Herz der Destillation, der „Mittellauf“ mit einer Alkoholkonzentration von 65-78%. Dieser „New Make Spirit“ ist glasklar, schmeckt rau, metallisch und unausgeglichen. Erst durch die Reife im Eichenholzfass wird der „Babywhisky“ dann zum Whisky heranreifen. Der Nachlauf, der durch erneutes Umstellen des Fließhahnes ebenfalls in den Zwischentank zurückgeführt wird ist vor Allem charakterisiert von Fuselölen und unangenehmen Geruchs- bzw. Geschmacksstoffen, er fließt mit einem Alkoholgehalt von 15-64%. Der Inhalt des „Spirit Receiver“ (Produkt mehrerer „Runs“) wird dann mittels klarem Quellwasser auf die ideale Abfülltemperatur für die Fassabfüllung gebracht. Ab dem Passieren des „Spirit Safe“ steht dann das Destillat unter strenger Zollaufsicht.