

# Offizielle Zubereitung

## Bittere Tinktur

### *Tinctura Amara*

#### **Definition:**

Ethanolischer Auszug aus Bitterkleeblatt, Tausendguldenkraut, Bitterorangenschale und Enzianwurzel.

#### **Herstellung:**

Bitterkleeblatt (Sieb 710)	5 g
Tausendguldenkraut (710)	5g
Bitterorangenschale (4000)	5g
Enzianwurzel (710)	5 g
Ethanol 70 %	100 g

Werden nach dem Verfahren der Mazeration zur Tinktur verarbeitet.

#### **Eigenschaften:**

*Aussehen:* Bräunliche Flüssigkeit, die aromatisch riecht und stark bitter und gewürzhaft schmeckt.

*Mischbarkeit:* Bittere Tinktur ist mit Ethanol 70 % oder der gleichen Menge Ethanol klar, mit gereinigtem Wasser trüb mischbar.

#### **Lagerung:**

Vor Licht geschützt, in dicht schließenden Gefäßen, bei höchstens 25°C

6 Monate haltbar, nach Anbruch 1 Monat haltbar.