

## **Spezielle Herstellungsvorschriften**

Vorschrift: Spagyrische Urtinkturen nach IONIS

Spagyrische Urtinkturen nach dieser Vorschrift werden aus frischen oder trockenen Pflanzen oder Pflanzenteilen nach dem nachfolgend beschriebenen Verfahren hergestellt.

Die Pflanzen oder Pflanzenteile werden fein zerkleinert. In einem geeigneten Ansatzgefäß wird je nach Herstellvorschrift 1 Teil Pflanzenmasse mit der vorgeschriebenen Menge von 3, 5 oder 10 Teilen Gereinigtem Wasser, der vorgeschriebenen Menge von 1 oder 2 Teilen Saccharose und 0,005 Teilen Hefe (Trockenreinzuchthefer von *Saccharomyces cerevisiae*) versetzt. Der Ansatz wird bei einer Temperatur von 15 bis 25°C unter täglichem Rühren der Gärung überlassen. Nach vollendetem Gärprozess wird dekantiert und der Pflanzenrückstand abgepresst und getrocknet. Die abgepresste Flüssigkeit wird mit dem dekantierten Teil zusammengeführt. Die Mischung wird der Destillation unterzogen. Die Destillation wird beendet, sobald das Destillat einen vorgeschriebenen Ethanolgehalt von 20 bis 25 % (V/V) aufweist. Der Destillationsrückstand wird eingeengt und mit dem getrockneten Pflanzenrückstand bei etwa 500°C verascht. Die Asche wird mit einem vorgeschriebenen Teil des Destillats extrahiert und die Lösung mit der Gesamtmenge Destillat vereinigt. Diese Mischung wird filtriert, das Filtrat ist die Urtinktur.

### **Beschriftung**

Zubereitungen nach dieser Vorschrift tragen in der Bezeichnung den Zusatz „spag. Ionis“; das gleiche gilt für daraus hergestellte Darreichungsformen.