

Alles zur Obstweinbereitung:

Die Weinherstellung ist ein schönes und beliebtes Hobby.

Es macht Spaß den hausgemachten Wein zu genießen oder an gute Freunde zu verschenken.

Wir haben alles zur Obstweinbereitung vorrätig. Bei Problemen können wir Sie beraten.

Wann fragen Sie uns nach dem Rezept für Schlehenwein?

Auszüge aus dem KITZINGER WEINBUCH

Behandlung der Früchte

Die Früchte werden möglichst reif bis vollreif geerntet. Wegen der vorhandenen Fruchtsäure sollten Früchte (Fruchtmaischen und Fruchtsäfte) nicht mit Metallen in Berührung gebracht werden.

Ausgereiftes, gesundes und natürlich auch sauberes Obst ist Voraussetzung für die Gewinnung eines guten Saftes und eines guten Weines. Sobald die Haut oder Schale einer Frucht beschädigt wird, beginnen die allgegenwärtigen Kleinlebewesen und der Sauerstoff der Luft ihre schädliche Einwirkung (Infektion und Oxydation). Die Früchte sollen vor dem Zerkleinern gewaschen oder mindestens abgespritzt werden, wobei natürlich weiche Früchte, wie z.B. Erdbeeren, vorsichtig behandelt werden müssen. Am ungeeignetsten sind unreife Früchte, denn Unreife bedeutet immer Übermaß an Säure, Mangel an Zucker und Fruchtaroma.

Saftgewinnung

Damit der Saft austreten kann, muss das Gefüge einer Frucht zerstört werden, weil ganze Früchte sich nicht abpressen lassen. Durch das Zerdrücken oder Vermahlen entsteht ein Fruchtbrei (Fruchtmaische), der normalerweise kalt abgepreßt wird. Viele Früchte, besonders die Beerensorten enthalten Pektinstoffe, so dass der Fruchtbrei sehr schnell geliert, wodurch sich der Saft nur mühsam abpressen lässt. Durch ein Enzympräparat (Kitzinger Antigeliemittel) können die Pektin- und Schleimstoffe auf natürliche Weise und ohne Erhitzen abgebaut werden, wodurch sich über Nacht der Fruchtbrei außerordentlich verflüssigt, so dass der größte Teil des Saftes am nächsten Tag einfach abgeseiht werden kann. Der Rest der Maische lässt sich dann ohne große Mühe abpressen, wobei sich eine wesentlich erhöhte Saft- und Farbausbeute ergibt. Der Vorzug des Kaltabpressens besteht darin, dass der Saft nicht durch Wärmeeinwirkung verändert wird, ein Kochgeschmack nicht auftritt und Vitamine erhalten bleiben.

Gäransatz im Glasballon

Die Hefekultur reicht für jede Ballongröße aus und ist auch ganz zuzugeben, wenn nur etwa 10 Liter Wein angesetzt werden. Wichtig ist, dass das Kulturfläschchen vor dem Öffnen mehrmals kräftig geschüttelt wird, weil sich nach einigem Stehen die Hefezellen als Belag am Boden oder der Wandung angesetzt haben. Das Schütteln soll solange fortgesetzt werden, bis sich dieser Belag vollständig gelöst hat und die Flüssigkeit im Hefefläschchen gleichmäßig trüb geworden ist. Hat man die Menge des Saftes auf 2 kleine Ballons verteilt, so gibt man die Hefekultur in einen halben Liter Saft, rührt gründlich um und verteilt den halben Liter Saft auf die beiden kleinen Ballons. Zu beachten ist ferner, dass die Hefezellen nur eine Temperatur bis zu etwa 28 °C vertragen, infolgedessen muss der Saft bei der Zugabe der Hefekultur Zimmertemperatur haben und es darf auch niemals heiße Zuckerwasserlösung nachgeschüttet werden, weil dies die Hefezellen zerstören würde.

Beispiel für die Zusammenstellung des Gäransatzes

Nehmen wir an, es stehen 6 Liter roter Johannisbeersaft zur Verfügung, die wir entsprechend dem Rezept zu einem Johannisbeer- Dessertwein ansetzen wollen. Das Rezept schreibt für 10 Liter Dessertwein 3 Liter Saft vor, folglich können wir mit den 6 Litern Saft 20 Liter Dessertwein herstellen und benötigen dazu einen 25- Liter- Ballon, denn der Ballon darf bei der Gärung nie ganz gefüllt sein. Wir geben in den gut gereinigten Ballon die 6 Liter Saft, dazu eine Flasche Kitzinger Reinzuchtheffe. Wir benötigen außerdem 10 Liter Wasser, 6 kg Zucker, 8 kleine Hefenährsalz-Tabletten. Das Wasser wird erhitzt und der Zucker darin aufgelöst. Die 8 kleinen Hefenährsalz-

Tabletten werden auf einem Papier sorgfältig zu Pulver zerstoßen und ebenfalls in die Zuckerwasserlösung gegeben. Nach der Abkühlung auf Zimmertemperatur wird die Zuckerwasserlösung in den Gärballon gefüllt und das Ganze durch Herumschwenken gleichmäßig vermischt. Damit ist der Ansatz fertig.

Als Gärverschluss dient eine Gummikappe mit Loch, in die ein Gäraufsatz (HOBBY I) gesteckt wird; dessen Becher ist mit klarem Wasser zu füllen und das Hütchen aufzustülpen

Die Vergärung

Wir müssen den Gärballon nun an einem Platz unterbringen, wo er nicht stört und wo der Inhalt nicht mehrmals starken Temperaturschwankungen unterworfen ist. Am besten steht er in einem Raum, der nicht zu dunkel ist, damit man den Vergärungsvorgang, der in wenigen Tagen einsetzen wird, genau beobachten kann. Der vorhandene Zucker wird etwa zu gleichen Teilen in Alkohol und gasförmige Kohlensäure gespalten. Die gasförmige Kohlensäure steigt nun allenthalben im Saft nach oben und bringt die ganze Flüssigkeit in Bewegung, was wieder der lebhaft tätigen Reinzuchthefer zugute kommt. Auf der Flüssigkeitsoberfläche bildet sich häufig ein Schaumhut und natürlich ein gewisser Druck an Kohlensäuregas. Bei der feststehenden Gummikappe kann die Kohlensäure nur durch den Gäraufsatz nach oben steigen, drückt dort auf den inneren Flüssigkeitsspiegel des Wassers und entweicht deutlich sichtbar und hörbar als Gasbläschen durch das Wasser im Becher des Gäraufsatzes. Auf diese Weise kann man genau beobachten, wann die Gärung einsetzt, wie sie sich steigert und wieder abklingt. Um die Reinzuchthefer zu Beginn der Gärung oder gegen das Ende hin zu äußerster Tätigkeit anzureizen ist es empfehlenswert, den Ballon einmal täglich mit beiden Händen vorsichtig auf eine Seite zu kanten und durch Kreisen des Ballonhalses den Inhalt einige Male kräftig herumzuwirbeln.

Ende der Gärung

Nach einer Gärdauer von 2 bis 4 Monaten sollte unter normalen Umständen die Gärung beendet sein. Mit dem Aufhören der Kohlensäurebildung, die vorher alle Trubteilchen in ständiger Bewegung gehalten hatte, tritt jetzt Beruhigung ein und der Jungwein kommt in das Stadium einer Selbstklärung. Der Schaumhut verschwindet und die Hefe mit allen Trubteilchen setzt sich in einer deutlich abgegrenzten Schicht am Boden ab. Die vollständige Klärung des Weines muß man durch Abziehen von der Hefe, Behandlung mit Schwefeltabletten, vor allem aber durch kühle Lagerung herbeiführen.

Das Abziehen von der Hefe

soll immer so geschehen, dass der Ballon ruhig bleibt und der Satz am Boden nicht aufgewirbelt wird. Zweckmäßig ist die Verwendung eines sog. Weinhebers, mit dem man die klare Flüssigkeit abheben kann, ohne dass der Satz mitgerissen wird. Der geklärte Jungwein wird nun in einen entsprechend tiefer stehenden Ballon umgefüllt. Den im ersten Gärballon verbleibenden Satz kann man durch ein feines Tuch abfiltern und auch den Rest der Flüssigkeit noch gewinnen.

Schwefelung

wegen der weiteren Klärung und im Interesse der Haltbarkeit empfiehlt es sich nun auf 10 Liter Wein ein Schwefelpulverbriefchen von 1g zuzugeben. Die entsprechende Anzahl von Briefchen wird in etwas Jungwein gut aufgelöst. Die Schwefellösung wird dann dem Jungwein gründlich zugemischt. (Eingießen und Ballon mehrmals nach links und rechts herumschwenken). Als Verschluss kann für die Zeit noch die Gummikappe mit Gäraufsatz verwendet werden, denn es soll sich nun zeigen, ob die Gärung tatsächlich abgeschlossen ist. Gelegentliche kleine Kohlensäurebläschen müssen nicht absolut auf Gärung hindeuten, denn etwas Kohlensäure entsteht auch durch den Säureabbau.

Der Jungwein soll nun möglichst kühl gelagert werden und ohne weitere Störung seiner Reife, d.h. der vollkommenen Entwicklung der Geschmacksstoffe (Lagerbukett) entgegengehen.

Diese und viele weitere interessante Hinweise und Anleitungen für die Getränkebereitung finden

Sie im KITZINGER WEINBUCH, das im 2-Jahres-Rhythmus neu überarbeitet und neu aufgelegt wird.