



Weinbereitung

Alkohol entsteht aus Zucker. Grundsätzlich können daher alle essbaren Früchte, die Zucker enthalten, für die Weinbereitung verwendet werden. Auch bestimmte Blüten (z.B. Löwenzahn oder Holunder) eignen sich für solche Getränke, allerdings liefern sie nur das Aroma. Zucker und Säure müssen dann zugesetzt werden.

Die einzelnen Schritte

1. Waschen

Reife, gesunde und saubere Früchte werden gewaschen, um Staub, Spritzmittelreste und Mikroorganismen zu entfernen.

2. Zerkleinern (Maischen)

Die Früchte werden zerkleinert, denn ganze Früchte lassen sich meist nicht auspressen. Weiche Früchte (Erdbeeren, Sauerkirschen usw.) lassen sich mit den Händen zerdrücken, für andere (Äpfel, Birnen, Quitten) benötigt man Handmühlen o.Ä. Die zerkleinerten Früchte nennt man Maische.

3. Fermentieren (evtl.)

Früchte, die reichlich Pektine enthalten, neigen zum Gelieren. Durch Zusatz von Anti-Gelierungsmitteln (natürliches Enzym) können die Pektinstoffe in der Maische abgebaut werden, so dass je nach Fruchtart und Temperatur die Maische nach mehreren Stunden relativ leicht abgepresst werden kann.

4. Abpressen

Das Abpressen der Maische, d.h. die Trennung des Fruchtsaftes von den festen Stoffen, ist meist der schwierigste Schritt. Verwendet werden können hierzu ein Presssäckchen aus Leinen oder kleine Druckpressen (Spindelpressen). Bei manchen Früchten (z.B. Erdbeeren) wird die Maische ohne vorheriges Abpressen zur Gärung gebracht (Maischegärung).

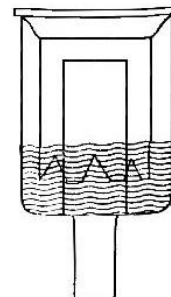
5. Zutaten

Beim Ausmischen der Zutaten richtet man sich nach der Tabelle auf dem Blatt »Obst- und Fruchtweine«. Ausgehend von der gemessenen Saft- oder Fruchtmenge errechnet man die entsprechenden Mengen der anderen Zutaten (Dreisatz-Rechnung).

6. Vergärung

Obwohl die meisten Früchte bereits reichlich mit Hefesporen behaftet sind, setzt man zur Entwicklung eines optimalen Aromas eine Reinzuchtheфе zu. Am besten wird die Reinzuchtheфе einige Tage vorher in ca. ¼ Liter Apfelsaft in einer mit einem Wattebausch verschlossenen Flasche vermehrt. Der angereichte Apfelsaft wird dann dem Fruchtsaft (bei Maischegärung der Maische) zugesetzt.

Der Gärbehälter wird höchstens zu 90% befüllt (bei Maischegärung höchstens zur Hälfte) und mit einem Gäraufsatz verschlossen. In den Gärverschluss kommt etwas Wasser. Der Gärbehälter wird öfters kräftig durchgeschüttelt. Er sollte nicht zu warm stehen.



Gäraufsatz, mit Wasser gefüllt

Gärdauer bei leichten Tischweinen ca. 2 bis 4 Wochen, alkoholreiche Dessertweine benötigen 2 bis 6 Monate. Der Gärungsfortgang kann durch Geschmacksproben verfolgt werden.

7. Selbstklärung

Die Selbstklärung des Weines beginnt mit beendeter Kohlenstoffdioxid-Bildung. Der Wein ist dann ruhig und wird jetzt kühl gestellt. Trübeilchen und Hefezellen setzen sich am Boden ab.

8. Abstich

Nach nicht allzu langer Zeit erfolgt der erste Abstich. Dabei lässt man den inzwischen teilgeklärten Wein mit einem Schlauch in ein tiefer stehendes Gefäß fließen. Bodensatz nicht aufwirbeln! Der Bodensatz wird verworfen, das Gärgefäß gereinigt und erneut mit dem jetzt teilgeklärten Wein gefüllt. Bei Bedarf den Abstich wiederholen. Den Wein kühl stellen. Das Aufbewahrungsgefäß sollte randvoll gefüllt werden, um Sauerstoff-Zutritt zu verhindern. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt nach vollständiger Klärung des Weines.

Empfehlenswerte Literatur: **»Kitzinger Weinfibel«**

Bezugsadresse:

Fa. Arnauer
Hefereinzuchtanstalt
Wörthstr. 34/36
97318 Kitzingen

Die Zutaten sind ebenso wie die »Kitzinger Weinfibel« in Drogerien oder Apotheken erhältlich.