



# Obst- und Fruchtweine

Die in der folgenden Tabelle aufgeführten Mengen ergeben ca. 10 l Wein. Der Alkoholgehalt von Apfel- und Birnenweinen liegt bei 5 - 7 %, der von Traubenweinen bei 10 - 12 %. Bei allen Weinen handelt es sich um sog. Dessertweine mit einem Alkoholgehalt von mindestens 13 %.

Fruchtart	Fruchtmenge (ca. kg)	Saftausbeute (ca. l)	Wasser (l)	Zucker (kg)	Nährsalz (g)	Milchsäure 80% (g)	Antigeliermittel (ml)	Heferasse
Äpfel unreif	14,0	10,0	-	0,5	2	-	-	Steinberg
Äpfel reif	14,0	10,0	-	-	2	-	-	Steinberg
Birnen	14,0	10,0	-	-	2	20	-	Steinberg
Bananen	4,0	1,0	7,5	2,5	4	60	10	Portwein
Brombeeren	6,0	4,5	4,0	2,5	4	-	15	Bordeaux
Erdbeeren	6,0	5,0	3,5	2,5	4	30	-	Portwein
Hagebutten	3,0	-	8,5	2,8	4	40	-	Portwein
Heidelbeeren	6,0	4,5	4,0	2,5	4	20	10	Bordeaux
Himbeeren	4,0	3,5	5,0	2,5	4	20	10	Portwein
Holunderbeeren	4,0	3,0	5,5	2,5	4	40	10	Portwein
Honig (Met)	3,0	-	7,0	1 l Apfel-saft	4	40	-	Portwein
Johannisbeeren (rot, weiß)	4,0	3,0	5,5	2,5	4	-	10	Portwein
Johannisbeeren (schwarz)	4,0	3,0	5,5	2,5	4	-	15	Portwein
Mirabellen	6,0	4,5	4,5	2,0	4	50	15	Portwein
Pfirsich	10,0	6,0	2,5	2,5	4	30	20	Portwein
Pflaumen oder Zwetschen	6,0	4,0	5,0	2,0	4	40	15	Portwein
Rhabarber	7,0	4,5	3,5	3,0	4	40	-	Portwein
Sauerkirschen	7,0	5,0	3,5	2,5	4	-	10	Portwein
Süßkirschen	11,0	7,0	2,0	2,0	4	30	20	Portwein
Schlehen	6,0	2,5	6,0	2,5	4	-	20	Portwein
Stachelbeeren	6,0	4,5	4,0	2,5	4	-	20	Portwein
Trauben weiß	14,0	10,0	-	-	2	-	-	Steinberg
Trauben rot	14,0	10,0	-	-	2	-	-	Bordeaux

## Arbeitsauftrag:

Du hast 10,5 kg Erdbeeren geerntet und möchtest daraus Erdbeerwein herstellen. Berechne die jeweils erforderliche Menge der benötigten Zutaten.

a) Wasser: \_\_\_\_\_ Liter

b) Zucker: \_\_\_\_\_ kg

c) Hefe-Nährsalz: \_\_\_\_\_ Gramm

d) Milchsäure: \_\_\_\_\_ Gramm