

# Anleitung zur Essigherstellung

VitisVinifera®

Essig kann nur aus alkoholhaltigen Getränken (Reb-, Obst- u. Beerenweine) hergestellt werden. Der Alkohol-gehalt dieser Weine sollte nicht über 95 g/l (12 vol%) liegen. Wie bei allen Lebensmitteln entscheidet auch bei Essig die Grundware über die Qualität des Endproduktes. Wenn sie unsere Anleitung zur Herstellung von Hauswein genau beachten und die vorgeschlagenen Behandlungsmittel einsetzen, erhalten sie das ideale Grundprodukt zur Essigherstellung. Eine kleine Einschränkung ist jedoch zu beachten: Wein oder Most, der zur Essigherstellung verwendet werden soll, darf nicht mit mehr als 5 g/100 l Kaliumdisulfit behandelt worden sein. Essigsäurebakterien stellen deutlich höhere Ansprüche an ihre Wachstumsbedingungen als Hefen und reagieren sehr empfindlich auf Behandlungsfehler (zu hohe o. niedrige Temperatur, zu hohe Alkoholkonzentration, schweflige Säure). Die Herstellung von Essig ist daher ungleich schwieriger als die Herstellung von Hauswein.

Der Wein für den ersten Ansatz sollte nicht mehr als 50 - 70 g/ Alkohol (6,5 - 9 vol%) enthalten, ggf kann man den Wein mit Essig verdünnen. Außerdem sollte der Wein für den ersten Ansatz keimfrei sein. Steht kein keimfreier Wein zur Verfügung, kann man den vorhandenen Wein kurzzeitig auf ca. 60 °C erwärmen, um unerwünschte Mikroorganismen abzutöten. Den Essigansatz vergrößert man am besten stufenweise, da sich die Bakterien nur allmählich an die neuen Umweltbedingungen gewöhnen.

In ein geeignetes Gefäß (Glasballon, Kunststoffbehälter) mit einer ausreichend großen Öffnung werden 0,5 - 1 l Wein oder Most von ca. 26 °C eingebracht. Anschließend beimpft man mit 200 ml Essigkultur. Dann verschließt man das Gefäß mit feinmaschigem Gardinen- oder Baumwollstoff (Moskitonetz) so, dass ausreichender Sauerstoffzutritt gewährleistet ist, der Wein aber vor Infektionen (z.B. durch Essigmücken) geschützt wird. Gäraufsätze sind zum Verschließen völlig ungeeignet. Die Temperatur des Ansatzes muss zwischen 22 - 28 °C betragen. Temperaturen unter 20 °C führen zu einem Abbruch der Essigbildung. Temperaturen über 30 °C schädigen die Essigbakterien nachhaltig. Optimal sind konstante Temperaturen um 26 °C.

Nach 1-2 Wochen kann dem Ansatz 1-2 l Wein (nicht über 80-90 g/l = 10-12 vol%) zugesetzt werden. Nach weiteren 2-4 Wochen können dem Ansatz 3 - 5 l, dann 5 - 10 l Wein zugesetzt werden, solange bis das gewünschte Volumen erreicht wird. Bitte beachten, dass das Ansatzgefäß nur bis zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt werden darf.

Vor jeder Vermehrungsstufe sollte der Essigsäuregehalt überprüft werden. Liegt die Essigsäurekonzentration über 40 g/l (4%), kann dem Ansatz frischer Wein zugesetzt werden.

Nach Beendigung des Prozesses (Alkoholgehalt < 2 g/l, kein Klebstoffgeruch mehr wahrnehmbar) lässt man den Essig zunächst ohne Luftkontakt zur Selbstklärung kühl und im Dunklen stehen. Der Behälter sollte dabei möglichst randvoll gefüllt sein. Zur Haltbarmachung wird der Essig dann filtriert und pasteurisiert oder steril filtriert und in Flaschen abgefüllt.

Falls es aus geschmacklichen Gründen gewünscht wird, kann der Essig vor der Flaschenfüllung verdünnt werden. Obstessig muss aber min. 5%, Weinessig 6% Säure enthalten. Verdünnt werden kann mit Wasser (= > Qualitätsverlust), dem entsprechenden Fruchtsaft oder durch Verschnitt mit säurearmen Essig. Wein oder Most sollten nicht zur Verdünnung verwendet werden. Bedenken sollte man auch, dass Essige mit höherem Säuregehalt haltbarer sind und länger gelagert werden können.

Art.-No.* VitisVinifera®	Artikel	Bemerkung
49.123	Fass aus Kunststoff	
69.614.01	Kaliumdisulfit	
46.235	Laborgeräte zur Bestimmung von Alkohol	
46.217	Laborgeräte zur Bestimmung des Essiggehalts	
Essigbakterien	Essigbakterien beziehen Sie bitte bei: LBL Eschikon 28 8315 Lindau Tel. 052 / 354 97 00	
*gemäss neuestem Katalog VitisVinifera oder www.vitisvinifera.ch		

Quelle: Oestreich GmbH

H:\DATEI\1.23\Getränkeherstellung\ Essig.doc	Datum: 19.07.2006	Er/Ae/Fr: rb	V: 1.22/1.23	Seite 1/1
MAX BALDINGER AG Tel. +41 44 806 80 83	Bruggacherstrasse 8 Fax +41 44 806 80 85	Postfach 177 CH-8117 Fällanden e-mail info@vitisvinifera.ch - www.vitisvinifera.ch		