

Anleitung zur Hausweinherstellung



VitisVinifera®

Steinobst- u. Beerenweine

Brombeer-, Erdbeer-, Heidelbeer-, Johannisbeer-, Kirschen-, Pflaumen- und Zwetschgenwein

Bei der Herstellung von Fruchtwein ist besonders darauf zu achten, daß äußerst sauber gearbeitet wird und nur einwandfreie, reife Früchte ohne Faulgut verwendet werden.

Ein guter, wohlschmeckender Fruchtwein kann nur entstehen, wenn die angegebenen Behandlungsmittel eingesetzt und die vorgeschlagenen Behandlungsmethoden genau beachtet werden!

Die Fruchtweinbereitung beginnt mit dem Waschen der Früchte, am einfachsten durch Überbrausen in den Erntekörben. Das Waschen ist erforderlich, um die Gärung störende Mikroorganismen (Schimmelpilze, Hefen, Bakterien) zu entfernen. Anschließend die Früchte gut abtropfen lassen und Stiele, Blätter und Rappen (Johannisbeeren) sorgfältig entfernen. Durch grüne Stengelteile werden dem Most unangenehme Geschmacks- und Bitterstoffe zugeführt.

A. Keltern der Früchte

Anschließend werden die Früchte zerkleinert. Dies erfolgt am besten mit einer Walzenmühle. Die Walzen müssen dabei so eingestellt werden, daß zwar das Fruchtfleisch gequetscht, Kerne und Steine aber weitestgehend intakt bleiben.

Das Abpressen der Fruchtmaische sollte auf einer geeigneten Presse erfolgen. Wichtig ist, daß die eingesetzten Geräte keine Lackschäden aufweisen. Der Saft wird sonst mit Eisen angereichert, welches mit Inhaltsstoffen des Saftes chemische Verbindungen bildet, die im Wein zu hartnäckigen Trübungen und Geschmacksfehlern führen. Lackschäden müssen daher vor der Verwendung des Gerätes mit Kelterlack behoben werden. Bei Kleinmengen kann das Zerkleinern der Früchte auch mit einfachen Küchengeräten erfolgen. Zum Abpressen verwendet man am besten ein größeres Perlontuch.

B. Behandlung der Maische und Einleitung der Gärung

Fruchtfleischzellen werden von sogenannten Zellkittsubstanzen, u. a. Pektinen zusammengehalten. Pektine können nur auf biologischem Wege abgebaut werden. Dies geschieht durch die fruchteigenen Pektinasen, ausgelöst durch die Zerkleinerung der Früchte. Dieser Vorgang verläuft jedoch so langsam, daß die Zugabe von Pektinex 100G unbedingt erforderlich ist. Pektinex 100g ist ein natürlicher, mit den fruchteigenen Pektinasen identischer Enzymkomplex. Durch den Abbau der Zellkittsubstanzen wird der Fruchtbrei verflüssigt, das Abpressen erheblich erleichtert und die Saftausbeute je nach Obstart bis zu 60 % gesteigert. Außerdem verbessert Pektinex 100G die Extraktion der für ein gelungenes Produkt wichtigen Farb- und Aromastoffe. Die Einsatzmenge beträgt 1 g Pektinex 100G pro 10 kg Fruchtbrei (Maische).

Als nächstes werden der Maische 1 - 2 g Kaliumdisulfit pro 10 kg Maische zugefügt. Die Zugabe von Kaliumdisulfit unterdrückt das Wachstum weinschädigender Bakterien (Essigsäurestich) und verhindert Fehlgärungen durch wilde Hefen. Außerdem unterbindet Kaliumdisulfit durch Sauerstoff verursachte Geruchs- und Geschmacksveränderungen. Ohne die Zugabe von Kaliumdisulfit wird der Wein dunkel und das fruchteigene Aroma geht verloren.

Durch die Zugabe von Reinzuchtheffe EC1118 wird die Gärung eingeleitet. Zwar kommen Fruchtweine in der Regel auch ohne Hefezugabe durch wilde Hefen zur Gärung. Diese Hefen haben aber gegenüber der Reinzuchtheffe EC1118 einige schwerwiegende Nachteile. Wilde Hefen weisen nur bescheidene Gärleistungen auf. Es wird nur ein Teil des Zuckers in Alkohol umgesetzt, so daß der Alkoholgehalt des Fruchtweins zu niedrig und das Produkt nicht haltbar ist. Außerdem führen Gärungen durch wilde Hefen durch Nebenreaktionen zu Geschmacksfehlern. Reinzuchtheffe EC1118 ist eine durch gezielte Züchtung mit hervorragenden Eigenschaften versehene Aromaheffe. Sie sorgt für eine zügige und sichere Gärung und die Entfaltung und den Ausbau des fruchteigenen Aromas. Pro 10 kg Maische werden 5 g Reinzuchtheffe EC1118 zugegeben.

Die Zugabe von Hefenahrung Fermaid E versorgt die Hefe mit Stickstoff, Phosphor und Vitamin B1. Diese Nährstoffe liegen in der Maische in für die Reinzuchtheffen zu geringen Konzentrationen vor. Ohne die Zugabe von Hefenahrung ist daher eine sichere und vollständige Gärung nicht gewährleistet.

H:\DATEN\1.23\Getränkeherstellung \Fruchtwein.doc	Datum: 14. 05. 03	Er/Ae/Fr: rb	V: 1.22/1.23	Seite 1/4
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		

C. Gärgefässe

Für die Hausweinbereitung eignen sich am besten Korbflaschen und Fässer aus lebensmittelechtem Kunststoff. Die Gärgefässe müssen vor dem Befüllen sorgfältig gereinigt und absolut sauber sein. Nach dem Befüllen werden die Gärgefässe zum Schutz vor Schmutz, Schadinsekten (Essig- und Fruchtfliegen) und um den Zutritt von Sauerstoff zu verhindern mit einem Gärspund verschlossen. Der Gärspund wird bis zur Markierung mit Sperrflüssigkeit gefüllt.

D. Rezepte

Es ist unbedingt erforderlich, daß die in den jeweiligen Rezepten aufgeführten Zusätze wie Wasser, Zucker oder Milchsäure genau beachtet werden. Guter Obstwein ist nur möglich, wenn Zuckergehalt und Fruchtsäuregehalt in einem harmonischen Gleichgewicht stehen.

Wir unterscheiden zwischen Obstwein mit Alkoholgehalten bis zu 10 vol % und Frucht-dessertweinen mit Alkoholgehalten um oder über 13 vol %. Dessertweine sind auf Grund des höheren Alkoholgehaltes haltbarer. Wenn Dessertwein hergestellt wird, muß die Zuckerzugabe in zwei Dosagen in Abstand von 6 Tagen erfolgen.

Wenn in den Rezepten Maischegärung angegeben ist, muß die Maische unbedingt 4 - 6 Tage gären, bevor der Fruchtwein abgepreßt wird.

Die bei den aufgeführten Rezepten angegebenen Mengen beziehen sich immer auf 10 kg Obst.

Brombeerwein

Hier ist entscheidend, ob die blaugereifte Ackerbrombeere mit geringem Fruchtsäuregehalt oder die säure-reiche gemeine Brombeere mit schwarzen Früchten zum Einsatz kommt.

Die Früchte zerkleinern und pro 10 kg 1 g Pektinex 100G und anschließend 2 g Kaliumdisulfit zugeben. Da eine Maischegärung durchgeführt wird, dem Fruchtbrei 2 g Reinzuchthefer EC1118 und 4 g Hefenahrung Fermaid E zufügen, 4 Tage gären lassen und abpressen. Die Saftausbeute beträgt pro 10 kg Beeren 8 - 8,5 l. Dem Saft zusetzen:

Art.-No.* VitisVinifera®	Zugabe	blaugereifte Brombeeren	schwarzgereifte Brombeeren
	Wasser	1-2 l	6-7 l
	Zucker	2 kg	4 - 5 kg

Erdbeerwein

Die Früchte sehr gut waschen und zerkleinern. Pro 10 kg Fruchtbrei 2 g Pektinex 100G und 2 g Kaliumdisulfit zugeben. Sofort 3 g Reinzuchthefer EC1118 und 3 g Hefenahrung Fermaid E zusetzen, 3 Tage gären lassen und abpressen. Der so erhaltenen Saftmenge (8 - 8,5 l) zusetzen:

Art.-No.* VitisVinifera®	Zugabe	
	Wasser	6 l
69.691.25	Mostmilchsäure	50 ml
	Zucker	4,5 - 5 kg

Roter und weißer Johannisbeerwein:

Die Früchte nach dem Waschen entrappen, zerkleinern und wegen des hohen Pektingehaltes pro 10 kg Früchte 2 g Pektinex 100G und 2 g Kaliumdisulfit zusetzen. Die Maische über Nacht stehen lassen und danach abpressen. Der Saftmenge von 7 - 7,5 l zusetzen

Art.-No.* VitisVinifera®	Zugabe	Wein	Dessertwein
	Wasser:	18 l	15 l
	Zucker:	5 kg	7,5 kg
69.104.91	Reinzuchthefer EC1118	5 g	5 g
69.182.10	Hefenahrung Fermaid E	6 g	6 g

Schwarze Johannisbeeren

Schwarze Johannisbeeren unterscheiden sich im Geschmack völlig von den roten und weißen Johannisbeeren. Wegen des prägnanten Geschmacks empfiehlt sich hier grundsätzlich eine Dessertweinzubereitung. Nach dem Zerkleinern pro 10 kg Maische 1 g Pektinex 100G und 1 g Kaliumdisulfit zugeben. Nach der Zugabe von 5 g Reinzuchthefer EC 1118 und 6 g Hefenahrung 4Tage gären lassen und abpressen. Dem Saft (7 - 7,5 l) zugeben

Art.-No.* VitisVinifera®	Zugabe	
	Wasser	14 l
	Zucker	6.5 – 7 kg

Zwetschgen und Pflaumen

Nach dem Quetschen mit der Walzenmühle pro 10 kg Obst 1 g Pektinex 100G und 2 g Kaliumdisulfit zusetzen. Anschließend pro 10 kg Maische 5 g Reinzuchthefer EC1118 und 5 g Hefenahrung Fermaid E zufügen, nach 4 - 5 Tagen abpressen. Dem ca. 7,5 l Saft zusetzen

Art.-No.* VitisVinifera®	Zugabe	saure Pflaumen/Zwetschgen	süsse Pflaumen/Zwetschgen
	Wasser	7,5 l	7,5 l
	Zucker	5 kg	2,5 - 3 kg
69.691.25	Mostmilchsäure 80 %	50 ml	80 ml

Heidelbeeren

Heidelbeeren eignen sich vorzüglich zur Fruchtweinerstellung. Nach dem Quetschen sofort 1 g Pektinex 100G und 2 g Kaliumdisulfit pro 10 kg Fruchtbrei zusetzen. Danach pro 10 kg Maische 5 g Reinzuchthefer EC1118 und 6 g Hefenahrung zusetzen, 3 Tage gären lassen und abpressen. Den so erhaltenen ca. 7,5 l Saft zusetzen

Art.-No.* VitisVinifera®	Zugabe	
	Wasser	7 l
	Zucker	4,5 - 5 kg
69.691.25	Mostmilchsäure 80 %	35 ml

Sauerkirschen

Vor dem Zerkleinern der Früchte die Stiele entfernen. Danach pro 10 kg Fruchtbrei 1 g Pektinex 100G und 1 g Kaliumdisulfit zusetzen. Die Maische ca. 12 Stunden stehen lassen und danach abpressen. Der Ausbeute von ca. 7 l Saft zusetzen:

Art.-No.* VitisVinifera®	Zugabe	
	Wasser	5 l
	Zucker	3,5 - 4 kg
69.104.91	Reinzuchthefer EC1118	5 g
69.182.10	Hefenahrung	4 g

Süsskirschen

Süsskirschen sind zur Hausweinerbereitung weit weniger geeignet als Sauerkirschen. Vor dem Zerkleinern der Früchte die Stiele entfernen. Danach pro 10 kg Fruchtbrei 2 g Pektinex 100G und 1 g Kaliumdisulfit zusetzen. Die Maische ca. 12 Stunden stehen lassen und danach abpressen. Der Ausbeute von ca. 6,6 - 7 l Saft zusetzen:

Art.-No.* VitisVinifera®	Zugabe	
	Wasser	1 l
	Zucker	2 kg
69.691.25	Mostmilchsäure 80 %	30 - 40 ml
69.104.91	Reinzuchthefer EC1118	3 g
69.182.10	Hefenahrung	3 g

E. Behandlung des Fruchtweins nach der Gärung

Nachdem in den vorausgegangenen Schritten alles unternommen wurde, um einen guten Fruchtwein zu erhalten, sind nach der abgeschlossenen Gärung noch folgende Schritte erforderlich: Ca. 4 bis 6 Wochen nach Gärbeginn wird der nun entstandene Fruchtwein vom Trub abgelassen. Das Faß wird geputzt. Zur Verbesserung der Haltbarkeit werden dem Wein weitere 1 g Kaliumdisulfit pro 10 l zugefügt. Falls der Wein noch trüb sein sollte, muß eine Schönung durchgeführt werden. Dazu werden dem Wein nacheinander pro 10l 2 g Gelatine und 5 ml Kieselol 30 % zugegeben. Die auf den Packungen der Behandlungsmittel abgedruckte Gebrauchsanweisung genau beachten. Gelatine und Kieselol lassen die restlichen Trubstoffe im Wein absinken. Acht Tage später wird der Wein ein zweites Mal vom Trub genommen. Nach der Gärung kann, wenn aus geschmacklichen Gründen Restsüße erwünscht oder erforderlich ist, eine Nachverzuckerung vorgenommen werden. Es können bis zu 100 g Zucker (vorzugsweise Fructose) pro Liter Wein (oder eine entsprechende Menge Süßstoff) eingesetzt werden. Dabei sollte beachtet werden, daß Alkohol- und säurereiche Weine einen höheren Gehalt an Restzucker benötigen, wenn sie einen harmonischen Geschmack besitzen sollen.

F. Flaschenfüllung

Vor der Flaschenfüllung muß der Wein filtriert werden. Dazu nimmt man einen 50 cm Faltenfilter und filtriert den Wein in einen sauberen Behälter. 24 Stunden vor dem Abfüllen werden dem Wein zum Schutz vor Schimmelpilzen und um eine Nachgärung durch Hefen zu verhindern 2 g Kaliumsorbat je 10 l Wein zugefügt.

Die verwendeten Flaschen müssen sorgfältig gespült und mit 2,5%iger schwefliger Säure desinfiziert werden. Zur Herstellung der schwefligen Säure werden 50 g Kaliumdisulfit und 10 g Zitronensäure in einem Liter Wasser gelöst. Man gibt ca. 40 ml schweflige Säure in jede Flasche, schüttelt kräftig, stellt die Flasche auf den Kopf und läßt sie mindestens 30 Minuten austropfen.

Die Korken müssen damit sie geschmeidig werden einen Tag in lauwarmem Wasser eingeweicht werden. Die Temperatur des Wassers darf dabei 30° C nicht übersteigen, sonst werden die Korken hart. Unmittelbar vor dem Gebrauch werden die Korken für ca. 15 Minuten in 2,5%iger schwefliger Säure eingeweicht. Die Flaschen können so leicht verschlossen werden. Gute Hilfe leistet dabei auch unsere preiswerte Verkorkungsmaschine.

Art.-No.* VitisVinifera® gemäss neuestem Katalog VitisVinifera oder www.vitisvinifera.ch

Quelle: Oestreich GmbH

H:\DATEN\1.23\Getränkeherstellung \Fruchtwein.doc	Datum: 14. 05. 03	Er/Ae/Fr: rb	V: 1.22/1.23	Seite 4/4
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		