



## Anleitung zur Hausweinherstellung

### Weisswein (Mostvergärung)

#### Benötigte Artikel:

Werkzeuge – Behälter	Getränkebehandlung	Getränkeanalyse
49.127.00 Traubenkiste *	69.104.91 Reinzuchthefer EC1118 **	46.611.12 Refraktometer MBA *
26.203.00 Abbeermaschine Cantinetta *	69.181.10 Fermaid E (Hefenährstoff) **	46.601.02 Mostwaage**
26.154.21 Traubenmühle Mino *	69.193.91 Gärsalz *	46.716.02 Standzylinder ** oder
26.338.27 Traubenpresse	69.381.01 Pectinex **	70.501.00 Clinitest *
49.130.30 Getränkefass 30Lt. mit 49.129.52 Auslaufhahn 8mm	69.202.02 Starterkultur Leukonostoc Oenos EQ 54 *	46.344.00 Maischethermometer *
49.132.05 Kombibehälter BP mit 49.132.51 Schwimmdeckel und 49.132.92 Auslaufhahn, verchromt.	Schönungsmittel: 69.476.90 Ca-Na. Bentonit ** <b>oder</b> 69.402.90 Kieselso 30% mit 69.472.05 Gelatine **	46.210.90 Titrovin Set Mini * inkl. 70.355.25 Blaulauge (Gesamtsäure) 70.301.25 Jodit-Jodat Lösung 70.305.25 Stärke-Säure Lösung (f. So2)
49.205.09 Trichter *	69.403.90 Kalziumkarbonat*	46.241 Vinometer *
45.811.12 Kusto Stopfen gebohrt ** 45.810.11 Getränkschützer Duplex **	69.614.01 Kaliumdisulfit ** oder 69.607.01 So2 Lösung 5% **	
23.510.00 Filtertrichter Polyfix ** 61.184.03 Papierfaltenfilter Nr. 3 ** 61.184.02 Papierfaltenfilter Nr. 2 *		

\* Nicht dringend erforderlich

\*\* Dringend empfohlen

(Gerechnet für 50 kg Traubengut)

Bei der Herstellung von Weisswein spricht man meist von einer Mostvergärung, denn man lässt lediglich den Most vergären, nicht die gequetschten Trauben.

Der Beginn der Traubenherstellung fängt bereits bei der Pflege der Rebstöcke und der Trauben an, bei der wir hier jedoch nicht eingehen.

Es gibt verschiedene Arten Wein herzustellen, hier wird eine einfache, jedoch bewährte Methode vorgestellt. Beachten sie unsere Seite im Internet: [www.baldinger-plus.ch](http://www.baldinger-plus.ch) , dort findet man eine grosse Auswahl an Fachliteratur.

Vor der Lese kontrolliert man den Oechslegrad. Teilt man die Oechsle durch ca. 7.5 erhält man den approximativen Alkoholgrad.

Es empfiehlt sich, eine Handauslese durchzuführen, denn dadurch kommen keine faulen, oder essigstichigen Trauben in den Wein.

Trauben verlesen, abbeeren, quetschen. Danach die Trauben pressen.

Den Traubenmost über Nacht setzen lassen, von oben abziehen, den Trub entfernen oder gegebenenfalls mit Kieselgur filtern.

Dem Traubenmost fügen wir nun die Hefe zu: Hefe dehydrieren, pro 100 lt. Most ca. 20-30 gr. Hefe. Die Gärung beginnt. Die Temperatur sollte regelmässig kontrolliert werden. Die ideale Gärtemperatur ist um 20° Mit der Mostwaage prüft man den Fortlauf der Gärung respektive das Ende der Gärung. Die Gärung ist bei 0° Oechsle erreicht.

Nun zieht man den jungen Wein von der Hefe ab (am besten mit einem groben Tuch) und leitet den biologischen Säureabbau ein. Nun kann auch die Gesamtsäure oder die Apfelsäure gemessen werden. Nach dem Säureabbau wird der Wein geschönt, hierbei kann auch das erste mal mit Schwefel gearbeitet werden.

Umziehen des Weines ist unerlässlich. Der Wein sollte von oben abgezogen werden, damit Schlackestoffe unten im Tank verbleiben. Den Tank wäscht man sorgfältig aus, danach kann der junge Wein problemlos wieder in den Tank gefüllt werden.

Die Filterung findet das erste mal nach der Schönung statt, dann kann man die grössten Schlackestoffe bereits entfernen.

Mit dem Titrovingerät kann man die freie schwefelige Säure bestimmen und hat die Gewissheit, dass man dem Wein weder zu viel, noch zu wenig Schwefel beifügt. Ebenso misst man die Gesamtsäure. Hat der Wein Ende Winter noch zu viel Säure kann man etwas Weinkalk beimischen, um die Säure zu mindern.

Vor dem Abfüllen sollte der Wein unbedingt nochmals gefiltert werden.

Silvia Weber, Baldinger-Plus