



Einleitung

Einfach guten Wein zubereiten

Mit dieser Anleitung möchte ich dich sozusagen in die einfachen und logischen Prozesse des Weinbereitens (Gärung) einführen, so dass du wie ich irgendwann kein Rezept mehr brauchst, oder besser die Rezeptur deinem Geschmack überlassen kannst.

ACHTUNG: Hefe kühl lagern – besser gleich vermehren

Frucht + Hefe + Zucker

wird durch Gärung zu gleichen Teilen in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt.

Zitronensäure/Milchsäure wird bei Früchten mit wenig Säure zwecks Säureausgleich zugegeben.

Hefenährsalztabletten bei Dessertwein nicht unbedingt nötig, verringert aber die Gärzeit ca. um die Hälfte, bei Herstellung von Tischweinen mit wenig Alkohol zu empfehlen.

Die Intensität des Geschmacks hängt von der Reife und Sorte der Frucht und der Menge des zugegebenen Wassers ab.

Zuckermenge und die Länge der Gärzeit bestimmen den Alkoholgehalt.

Das Abfallprodukt Kohlensäure ist schwerer als Sauerstoff und verhindert durch sein „sich auf den Wein setzen“ zusätzlich zur Gärvorrichtung eine Oxidation mit dem Wein, die das Sauerwerden bewirkt.

Der Arbeitsbereich der Hefe liegt zwischen 6 und 28 C° (ideal 18-25 C°).

Die Reinzuchthefer arbeitet schneller als die in allen Früchten enthaltenen Wildhefen und schnappt sich die Zuckerbausteine bevor die Wildhefen zuschlagen. Sie sterben ab.

Auch mit Wildhefen kann man gären, wobei das Ergebnis nicht unserem kultivierten Geschmack entspricht.

Der Weg zum Wein



Der Weg zum Wein

1. Schritt: Die Reinzuchtheife (Burgund)

Burgund ist eine Kultur, die einen sehr hohen Alkoholgehalt zulässt – sehr gut zur Herstellung von Burgunder, Samos, Portwein, etc.

Wenn du mein System übernehmen willst, ist es am Besten, wenn du das Fläschchen mit Hefe, das du von mir bekommen hast, gut (2min) schüttelst, so dass sich die Hefe vom Boden löst. Fülle sie in ein sauberes, mit kochendem Wasser ausgespültes Marmeladenglas, das du zur Hälfte mit Apfelsaft aufgießt (Hefe vermehrt sich). Schraubdeckel nicht ganz schließen! Bei längerer Lagerung über ca. 1 Monat: die Hefe „füttern“ = die Hälfte des Glases ausschütten (trinken) und wieder mit Apfelsaft auffüllen.

Zur Vermehrung stellt man sie warm und zur Lagerung in den Kühlschrank. Zur Verdoppelung füllt man die Hälfte in ein anderes sauberes Glas und füllt es wieder mit Apfelsaft zur Hälfte auf. Nach zwei bis drei Tagen bei Raumtemperatur vermehrt sich die Hefe um ein Vielfaches (sichtbar durch Bläschen und Schaumbildung).

2. Schritt: Weinherstellung

Grundsätzlicher Arbeitsablauf (Regelfall): Maischegärung. Außer dieser gibt es noch die Saftgärung (dazu muss man entweder naturreinen Saft kaufen oder über Entsafter bzw. Presse verfügen).

Die Früchte erst waschen, dann zerdrücken, zerstampfen, mahlen oder reiben. Alle möglichen mechanischen oder elektrischen Küchengeräte (vom Zerhacker bis zum Reibeisen) oder andere dienliche Werkzeuge wie gewaschene Hände (zerdrücken) oder auf ursprüngliche Art (saubere Füße) dienen gern für diesen „heiligen“ Zweck.

Eine weitere Möglichkeit ist es, die Früchte grob zu zerkleinern und zu pasteurisieren, d.h. ca. 5 min. auf 80°C erhitzen. Dies erreicht man entweder mit einem Dampfentsafter (nach Entsaftung den Saft und die Fruchtreste zusammen in das Gärgefäß), mit einem Topf auf der Elektroplatte und einem Topfthermometer oder indem man die Früchte im Topf mit Deckel bei 80°C ca. 45 min im Küchenbackofen erhitzt. Vorsicht! Bei der Erhitzungsmethode den Fruchtbrei auf ca. 20°C herabkühlen, da die Hefe über 28°C stirbt.

Die vermehrte Hefe, den Fruchtbrei (abgekühlt), die im Rezeptteil ermittelte Menge abgekochtes Wasser, Zitronensäure (wenn abgegeben) und den Zucker in das vorbereitete Gärgefäß geben. Gärgefäß nicht ganz füllen (10-15% Steigraum lassen – Schaumbildung)



Gärgefäß schließen, Gärschlauch in eine Flasche mit Wasser. Beim Verwenden von Gummikappen muss man beachten, dass man sie einmal ganz normal über den Flaschenhals ziehen kann, aber auch die gleiche Kappe bei einer größeren Flasche mit Kappenoberteil in den Flaschenhals stecken kann. Mit den Kappen kann man eine große Anzahl der gängigen Flaschen abdecken.

Gärgefäß in einen Raum (6 bis 28°C) stellen. Kohlensäureentwicklung im Gäransatz beobachten. Achtung: Beim Transport des Weinansatzes in Räume mit niedrigeren Temperaturen ist zu beachten, dass der Wein durch Volumenverlust (zusammenziehen durch Kälte) Wasser aus dem Blubbergefäß saugen kann. Empfehlenswert. eine gute Messerspitze Schwefelpulver in das Wasser, damit es keimfrei ist, wenn es ungewollt zum Wein gelangt. Größere Temperaturunterschiede mit dem Weinansatz sind langsam zu vollziehen.

Man kann das Gefäß während des Gärprozesses jederzeit öffnen und probieren. Wichtig, da man so lernt, wie der Wein in welchem Stadium schmeckt und welche Stärke er hat.

Bei größeren Mengen (ab 20l) ließ ich als Versuchs- und Probeansatz immer ein 1-2l Gefäß des gleichen Ansatzes getrennt gären, mit dem ich meine Experimente machen konnte, ohne des Hauptansatz zu gefährden.

Jetzt ist alles soweit gemacht, der Ansatz blubbert vor sich hin, man probiert und sagt „ Ja jetzt ist er gut und so soll erleben.“ (Nachzuckern nach dem Stoppen der Gärung ist möglich – 20-50g Zucker/pro Liter)

Zum Stoppen der Gärung kann man 1g Schwefelpulver für 10l Wein verwenden.

Jetzt schüttet man das Ganze je nach Menge etappenweise in ein grobes Sieb und passiert den Weinansatz durch. Den Rest kann man wegwerfen oder nochmals mit Zucker und Wasser ansetzen. Hefe ist darin schon enthalten. Bei dem zweiten Ansatz erreicht man immer noch die Qualität von Billigweinen. Nach Setzen des Trübs kann man schon wieder probieren.

In dem Trüb, das sich am Boden abgesetzt hat, ist sehr viel Hefe. Von dem gibt man wieder etwas in ein Glas mit Apfelsaft und schon hat man wieder Hefe für den nächsten Ansatz.

Schwefelpulver (Kaliumdisulfat) mit etwas abgekochtem Wasser gemischt in den Wein verteilen. In der Apotheke als Kitzingers Schwefelpulver, auch Kitzingers Hefenährsalztabletten erhältlich.

Für den Anfang würde ich raten, erst einmal



Dessertwein (ab 13%)

zu bereiten. Dazu braucht man nur zu warten, bis die Gärung (Hefe stirbt durch den hohen Alkoholgehalt) von allein stoppt (fast keine Bläschenbildung mehr). Die Trübstoffe haben sich nach einer Woche am Boden abgesetzt. Der Wein hat sich „beruhigt“.

Jetzt kann man mit dem größeren Schlauch den Wein vom Trüb abziehen. Ein Ende des Schlauches in den Wein, das andere Ende außerhalb des Gefäßes unter den Weinspiegel bringen und durch saugen am Schlauch Unterdruck erzeugen. Der Wein läuft dann automatisch durch den Schlauch in das vorbereitete Gefäß. Zweck dieser Übung ist es, den Wein vom Trüb und den oben schwimmenden Fruchtstücken zu trennen. Oder man schüttet den Wein einfach ruhig in ein anderes Gefäß (nicht schütteln, damit die Hefe am Boden bleibt und damit vom Wein getrennt wird). Enthaltene Fruchtteile durch ein feines Sieb passieren. Wenn man Lust hat, kann man den Rest noch mit einem Presssäckchen oder einem abgekochten Küchentuch auspressen. Nach dem Trennen von der Hefe kann man nach 2-3 Wochen (wenn man den Wein noch nicht „wegprobiert“ hat) nochmals das unten abgelagerte Trüb abziehen.

In Flaschen füllen, Korke wässern, lagern und etikettieren.

Das Gärgefäß

Für einen reibungslosen Ablauf ist ein passendes Gefäß wichtig. Als Größe würde ich nur Gefäße bis 20l empfehlen. Handlicher sind mehrere Gefäße. Zum Beispiel eignen sich die in der Gastronomie anfallenden Essigkanister sehr gut - mit kochendem Wasser, fertig. In die Mitte des Schraubverschlusses bohrt man mit der Bohrmaschine ein etwas kleines Loch als der Schlauch dick ist, den Schlauch durchgesteckt und fertig ist der Gäraufsatz.



Tipps und Erklärungen

Honigwein (Met):

Honig muss mit Wasser gut vermischt werden (erwärmen 40 – 50°C) 10g Weizenmehl pro 10 Liter H-Wein zugeben. Das Weizenmehl dient als Ersatz für die Trübstoffe wie Fruchtfleisch und so weiter.

Schlehen:

Am besten überreife Früchte, die möglichst schon Frost ausgesetzt waren, wodurch der an sich hohe Gerbstoffanteil zurückgeht. In der Gefriertruhe ist dies leider nicht möglich. Der Gerbstoffanteil sollte aus Geschmacksgründen nicht zu hoch sein.

Kürbis:

Wie bei vielen Früchten empfiehlt sich bei Kürbis die Erhitzungsmethode (pasteurisieren). Nach dem Erhitzen leistet auch ein Pürierstab gute Dienste, um ein gut zerkleinertes Mus zu bereiten.

Keine Zinkwerkzeuge oder –gefäße verwenden, Wein wird bitter.

Gummikappen, Schläuche und Reinzuchthefer bekommt man übers Internet oder im Fachhandel. Zitronensäure bekommt man überall (Backwaren). In meinem E-Bay shop „Grüne Welle“ gibt es u.a. Reinzuchthefer Steinberg, Gärkanister, Schläuche, Kappen, Nährsalztabletten.

Achtung: Beim Weinansatz oder bei der Hefelagerung kann es vorkommen, dass die Hefe den ganzen Zucker verarbeitet hat und dadurch beim Probieren ungewohnt sauer schmeckt. Nicht gleich wegschütten, erst nachzuckern. Erst wenn er dann noch immer sauer schmeckt, ist der Ansatz aus anderen Gründen schlecht geworden – dann kann man zur Essigherstellung übergehen.

Ausmischung für Tischwein: bis 13% Alk-Gehalt

Immer 0,5 – 1 Liter Wasser mehr, und 1 kg Zucker weniger als bei Dessertwein und nur die Hälfte Hefenährsalz.

Spartip: Wenn es mit dem Wein nicht ganz schnell gehen muss und man nicht unbedingt auf den höchsten Alk-Gehalt Wert legt und eine durchschnittliche Gärtemperatur über 18°C vorliegt, kann man bei Dessertwein auf das Hefenährsalz ganz verzichten.

Bei Melonen, Kürbis, Mango, Reis oder Früchten mit ähnlichem Säuregehalt habe ich immer das Rhabarberrezept angewendet und gute Erfolge erzielt.



LöwenzahnblütenWein: Ausmischung 10l

Fruchtmenge: 1kg, Wasser: 8,5l, Zucker: 3kg, N-Salz: 4g, Zitronensäure: 60g

Ausmischung für ca. 10l Dessertweinansatz (mind. 13Vol% Alkohol)

Fruchtart	Fruchtmenge ca. kg	Saftausbeute ca. l	Wasser l	Zucker kg	Nährsalz	Zitronensäure od. Milchsäure 80%ig
Apfel unreif	14	10	-	0,5	2g	-
Apfel reif	14	10	-	-	2g	-
Birnen	14	10	-	-	2g	20g
Bananen	4	1	7,5	2,5	4g	80g
Brombeeren	8	4,5	4	2,5	4g	-
Erdbeeren	6	5	3,5	2,5	4g	30g
Hagebutten	3	-	8,5	2,8	4g	40g
Hageb.auszug	1 l	1	7,5	2,5	4g	-
Heidelbeeren	6	4,5	4	2,5	4g	20g
Himbeeren	4	3,5	5,8	2,5	4g	20g
Holunderbeeren	4	3	5,5	2,5	4g	40g
Honig	3	-	7	1l A-saft	4g	40g
Ribisl rot,weiß	4	3	5,5	2,5	4g	-
schwarz	4	3	5,6	2,5	4g	-
Mirabellen	5	4,5	4,5	2	4g	50g
Pfirsich	10	6	2,5	2,5	4g	30g
Pflaumen	6	4	5	2	4g	40g
Rhabarber	7	4,6	3,5	3	4g	40g
Sauerkirschen	7	5	3,5	2,5	4g	-
Schlehen	6	2,5	6	2,5	4g	-
Stachelbeeren	6	4,5	4	2,5	4g	-
Trauben	14	10	-	-	2g	-

Apfel- und Birnenweine enthalten ca. 5-7 Vol %, Traubenweine ca. 10-12 Vol % Alkohol

Internetadressen:

www.hbs24.com

www.fruchtweinkeller.de

www.landwein.de