

Hausweinbereitung

kurz und bündig

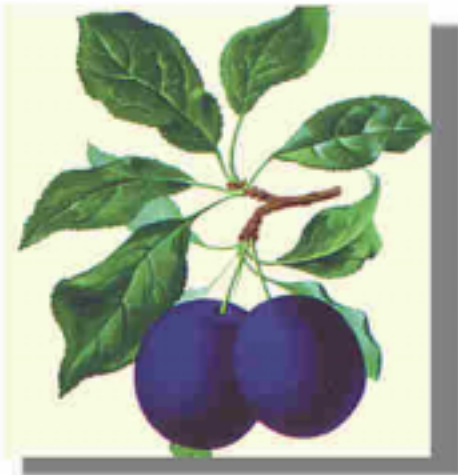


Rebwein

Most



Fruchtsaft



Essig



Inhaltsverzeichnis

Diese Anleitung ist für den nichtgewerblichen Bereich gedacht

	Seite
1. Keltern der Früchte	3
2. Bestimmung von Fruchtsäure u. Zuckergehalt	
2a. Zuckergehalt	3
2b. Fruchtsäuregehalt	4
3. Herstellung von Saft aus Trauben, Äpfeln und Birnen	4
4. Herstellung von Wein	
4a. Korrektur von Säure- u. Zuckergehalt und Einleitung der Gärung	
4aa. Wein aus weißen und roten Trauben	4
4ab. Apfel- u. Birnenwein (Most)	5
4ac. Beeren- u. Steinobstwein	5
4b. Behandlung nach der Gärung	6
4c. Flaschenfüllung mit und ohne Restzucker	7
5. Herstellung von Essig	7
6. Schema Hausweinbereitung	9
7. Schema Essigherstellung	10

Eine grundsätzliche Voraussetzung für die Herstellung eines guten und haltbaren Produkts ist die Verwendung von reifem, sauberen Obst, das keine Fäulnisstellen aufweist. Gutes Obst, sauberes Arbeiten, der Einsatz der vorgeschlagenen Behandlungsmittel und das Einhalten der aufgeführten Behandlungsschritte werden zu einem guten und haltbaren Produkt führen. Fässer und Geräte sollten vor dem Gebrauch mit Oestreich-Fassreiniger gesäubert werden.

1. Keltern der Früchte

Die Früchte werden zunächst gewaschen, am einfachsten durch Überbrausen im Erntekorb. Durch das Waschen werden Schmutz und ein Großteil der an den Früchten haftenden Mikroorganismen (Schimmelpilze, Hefe, Bakterien) entfernt und somit mögliche Fehlgärungen verhindert. Nach dem Waschvorgang lässt man die Früchte gut abtropfen und entfernt Stiele, Blätter und Rappen, die ansonsten dem Most unangenehme Geschmacks- und Bitterstoffe zuführen. Anschließend wird das Obst zerkleinert (gemaischt), entweder durch Zerdrücken mit Hilfe einfacher Küchengeräte oder durch Mahlen in einer Walzenmühle. Dabei sollte die Einstellung der Walzen so gewählt werden, dass Kerne und Steine weitestgehend intakt bleiben.

Gleich anschließend an den Maischevorgang wird die Obstmaische pro 100 kg Obst mit 40 ml Enzym-Gelatine-Lösung behandelt. Die Enzyme der Enzym-Gelatine-Lösung (Pektinase u.a.) unterstützen die fruchteigenen Enzyme und beschleunigen so den Abbau der Pektine (Zellkittsubstanzen) auf natürliche Weise. Dadurch wird die Maische verflüssigt und das anschließende Abpressen enorm erleichtert. Außerdem wird die Saftausbeute erheblich gesteigert, je nach Obstart um bis zu 60%.

Zum Abpressen kleinerer Mengen Fruchtmaische verwendet man am besten ein größeres Perlon-tuch, für größere Mengen eine geeignete Obstpresse. Wichtig ist, dass die eingesetzten Geräte keine Lackschäden aufweisen. Der Saft wird sonst mit Eisen angereichert, das im Wein zu hartnäckigen Trübungen und zu Geschmacksfehlern führt.

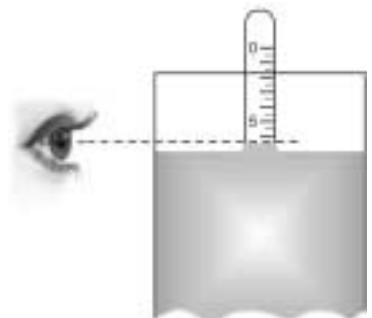
Falls das Obst nicht selbst gemaischt sondern Saft aus einer Mosterei bezogen wurde, müssen pro 100 l Saft 40 ml Enzym-Gelatine-Lösung zugesetzt werden. Die Enzym-Gelatine-Lösung bewirkt nicht nur den Abbau von Pektinen sondern auch die Aufspaltung von Pflanzenschleimen zu Zucker. Außerdem wird durch den kombinierten Einsatz von Enzymen und Gelatine die Absetzung der Trubstoffe beschleunigt und die Mostklärung deutlich verbessert. Die Trubstoffe sammeln sich auf dem Boden zu einem festen Trubdepot. In diesem Trubdepot sind zu 80 % aller im Most vorhandenen Keime gebunden. Nach Abschluss der Klärung (5-8 Std.) wird der Most mit einem Schlauch vom Trubdepot abgezogen. Dieser Vorgang sollte unbedingt durchgeführt werden um einem Verderb des Produktes vorzubeugen.

2. Bestimmung von Fruchtsäure- u. Zuckergehalt

Vor der Weiterverarbeitung des Mostes müssen Fruchtsäure- und Zuckergehalt im Most bestimmt werden. Eine alte kellereitechnische Regel besagt, dass ein harmonisches Verhältnis von Fruchtsäure- und Zuckergehalt unabdingbare Voraussetzung für die Erzeugung eines Spitzengetränkes ist. Ein wenig Ergeiz Qualität zu erzeugen kann nicht schaden. Fruchtsäure- und Zuckergehalt müssen nur bestimmt werden, wenn Wein aus Trauben, Äpfeln und Birnen hergestellt werden soll. Bei der Herstellung von Saft oder der Verarbeitung von Beeren- und Steinobst wird nach Rezept gearbeitet.

2a. Zuckergehalt

Zur Messung des Zuckergehalts verwendet man eine Brix-Spindel und den dafür passenden Messzylinder. Der zu untersuchende Saft wird zunächst filtriert und danach fast randvoll in den Zylinder eingefüllt. Anschließend lässt man die trockene Brix-Spindel langsam in die Flüssigkeit eingleiten. Dabei darf die Spindel nur oberhalb der Skala angefasst und erst losgelassen werden, wenn sie zu schwimmen beginnt. Nach ca. 1 Minute kann man den Wert am Eintauchpunkt der Spindel ablesen. Diesen Wert unbedingt notierten, da er bei der Weiterverarbeitung noch von großer Bedeutung ist. 1 Brix entspricht 10 g Zucker in 1 Liter Flüssigkeit

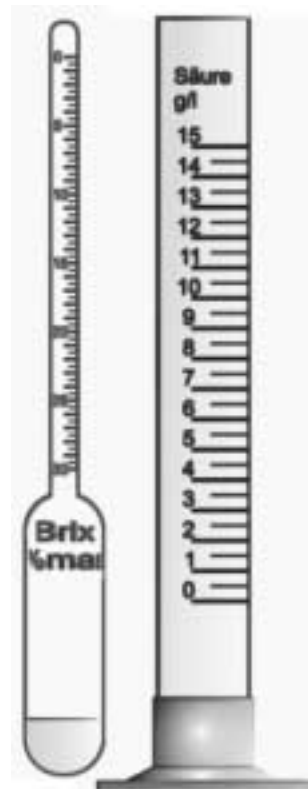


2b. Fruchtsäuregehalt

Für die Messung der Fruchtsäure benötigt man den Säurezylinder und Blaulauge. Man lässt bis zur 0-Markierung filtrierten Most in den Zylinder einlaufen. Der Flüssigkeitspegel muss genau auf der Markierung aufsitzen. Danach gibt man bis zur Marke 3 g/l Blaulauge zu und verschließt den Zylinder mit dem Daumen. Anschließend wird er Zylinder einmal umgekippt. Anschließend wird der Daumen sorgfältig am Zylinderrand abgestreift, damit keine Lösung verloren geht. Dieser Vorgang wird 1 g-Schritten solange wiederholt, bis sich die Lösung im Zylinder grün zu verfärben beginnt. Ab sofort wird solange nur noch tropfenweise Blaulauge hinzugefügt, bis sich die Flüssigkeit dunkelgrün bis blaugrün verfärbt. Dann ist der Neutralpunkt erreicht, d.h. die Untersuchungslösung ist weder sauer noch alkalisch. An der Markierung (Säure g/l) kann nun abgelesen werden, wie viel Gramm Fruchtsäure sich einem Liter Most befinden. Dieser Wert ist ebenfalls zu notieren.

3. Herstellung von Saft aus Trauben, Äpfel und Birnen

Da in diese Säfte Eiweiß und Histamine enthalten, ist eine Behandlung mit Bentonit erforderlich. Bentonit bindet die Eiweißkörper und verhindert so, dass das Getränk mit der Zeit trüb wird und verdirbt. Most aus Trauben wird mit 100 g Bentonit-Spezial pro 100 l Most behandelt, für Apfel- und Birnenmost sind 50 g pro 100 l ausreichend. Die benötigte Menge Bentonit wird sorgfältig in den Most eingerührt. Anschließend lässt man das Bentonit absetzen und zieht den Most nach ca. 12 Stunden vom Trub (Bentonit) ab.



Zur Haltbarmachung des Saftes gibt es zwei alternative Möglichkeiten. Man kann das Getränk pasteurisieren (erhitzen auf 80°C) oder den Saft in ein Überdruckfass aus Edelstahl einfüllen. Der Vorteil bei der Haltbarmachung durch Einfüllen in das Edelstahlfaß besteht darin, dass das Produkt nicht erhitzt wird und so wichtige Stoffwechselfermente erhalten bleiben. Die Haltbarmachung erfolgt dadurch, dass eine geringe Gärung entsteht, die jedoch bei ca. 0,5 % vol. Alkohol eingestellt wird, da die im Getränk vorhandene Hefen wenig Kohlensäure vertragen. Sehr angenehm ist, dass das Getränk durch die Kohlensäure einen frischen und spritzigen Geschmack aufweist. Mit der Entnahme des Getränkes muss gewartet werden, bis das aufgesetzte Manometer einen Druck von 6-9 bar aufweist.

4. Herstellung von Wein

4a. Korrektur des Fruchtsäure u. Zuckergehaltes und Einleitung der Gärung

Fruchtsäfte und Moste enthalten in der Regel nicht die Mengen an Fruchtsäure und Zucker, die zur Herstellung eines guten Weines erforderlich sind. Wieviel Zucker und/oder Fruchtsäure zur Korrektur der gemessenen Werte zugesetzt werden muss, richtet sich nach dem Produkt, das hergestellt werden soll.

4aa. Wein aus weißen und roten Trauben

Zur Herstellung von Traubenwein sollten nur echte Weintauben verwendet werden. Tafeltrauben sind wegen ihres geringen Zucker- und Säuregehaltes ungeeignet. Fruchtsäure- und Zuckergehalt werden bei weißen Trauben sofort nach dem Abpressen bestimmt. Bei roten Trauben wird erst nach Abschluss der Maischegärung (s.u.) gemessen.

Der Fruchtsäuregehalt muss bei weißen Trauben 8-9 g pro Liter Most betragen, bei roten Trauben reicht ein Fruchtsäuregehalt von 7 g pro Liter aus. Bei einem zu geringen Fruchtsäuregehalt wird die Fehlmenge durch Zitronensäure ersetzt. Dabei wird je fehlendem g Säure 1 g Zitronensäure pro Liter Most zugesetzt.

Beispiel: In einem Weißweinmost wurden mit dem Fruchtsäurezylinder 6 g/l Fruchtsäure gemessen, d.h. zum Idealwert von 8 g/l fehlen 2 g. Daher müssen dem Most pro Liter 2 g Zitronensäure zugesetzt werden. Bei einer Gesamtmenge von 80 l Most wäre demnach eine Zugabe von 160 g Zitronen-

säure erforderlich.

Liegt der ermittelte Säuregehalt über dem Idealwert, so muss der Most mit Weinkalk entsäuert werden. Dazu werden dem Most pro g überschüssige Säure 0,7 g Weinkalk pro Liter zugesetzt. Dieses Verfahren kann bis max 5 g/l überschüssige Säure eingesetzt werden. Bei Rotwein wird die errechnete Menge Kalk um 20% reduziert. Eine Entsäuerung ist nur bei Rebwein möglich, da der Weinkalk nur Weinsäure binden kann. Ein Einsatz von Weinkalk in anderen Säften ist daher nicht möglich.

Beispiel: In einem Weissweinmost wurden mit dem Fruchtsäurezylinder 11 g/l Fruchtsäure gemessen, d.h. 2 g über dem Idealwert von 9 g/l. Daher müssen dem Most pro Liter 1,4 g (2x 0,7 g) Spezial-Weinkalk zugesetzt werden. Bei einer Gesamtmenge von 80 l Most wäre demnach eine Zugabe von 112 g Weinkalk erforderlich.

Der frische Weißweinmost sollte einen Zuckergehalt von 18-22 Brix aufweisen, der Rotweinmost dagegen einen Gehalt von 22-25 Brix. 1 Brix entspricht 10 g Zucker in einem Liter Most, d.h. pro fehlendem Brix müssen dem Most 10 g Zucker pro Liter zugesetzt werden.

Beispiel: Bei einem Weißweinmost wurden 15 Brix gemessen, demnach wäre eine Aufbesserung von 3 Brix notwendig, um auf den Mindestwert von 18 Brix zu kommen. Das wiederum bedeutet einen Zusatz von 30 g Zucker pro Liter Most.

Dem abgepressten Weißweinmost werden 40 g pro 100 l Oestreich-Hefe mit Hefenährpräparat durch Einstreuen zugeführt. Dieses Kombipräparat bewirkt eine reintonige Gärung ohne Gärstörung, auch bei niedrigen Temperaturen (+ 7°C).

Bei der Herstellung von Rotwein muss nach dem Prinzip der Maischegärung verfahren werden. Der rote Farbstoff befindet sich in der Haut der Trauben und gelangt erst während der Gärung in den Most. Daher wird bei der Rotweinherstellung Oestreich-Hefe mit Hefenährpräparat den gemaischten Trauben zusetzt. Danach lässt man die Maische 4 Tage gären. Anschließend wird die Maische abgepresst, Fruchtsäure- und Zuckergehalt gemessen und falls erforderlich korrigiert. Während der Gärung werden dem Most 5 g Kaliumdisulfit pro 100 l zugegeben. Kaliumdisulfit setzt schweflige Säure frei, die zu einer Unterdrückung der Bakterientätigkeit führt. Die Gefahr einen Essigstich zu bekommen ist damit gebannt.

4ab. Apfel- und Birnenwein (Most)

Zur Herstellung von Apfelwein sind spätreife Sorten mit einem hohen Fruchtsäure und Zuckergehalt am besten geeignet. Für Birnenwein verwendet man vorzugsweise Mostbirnen (Schweizer Wasserbirne, Weinbirne u.a.). Bei Tafelbirnen sind Säure- und Zuckergehalt zu gering, außerdem wirkt der oft zu hohe Gerbstoffgehalt störend.

Das Obst wird wie beschrieben gemahlen, mit Enzym-Gelatine-Lösung behandelt und abgepresst. Anschließend wird der Zucker- und Säuregehalt bestimmt und falls erforderlich korrigiert. Der frische Gärmost sollte einen Zuckergehalt von 12-14 Brix aufweisen. Der Säuregehalt sollte 8-9 g/l betragen. Falls der Fruchtsäuregehalt zu niedrig ist, erfolgt die Aufbesserung mit Mostmilchsäure 80%, wobei pro fehlendem Gramm Säure 1 ml Mostmilchsäure 80% zugesetzt werden muss. Eine Höchstmenge von 3 ml/l Most sollte nicht überschritten werden. Bei sehr hohen Fruchtsäurewerten kann man den Most mit säurearmen Säften verschneiden oder bis zu 10% der Gesamtmenge Wasser zusetzen. Eine Entsäuerung mittels Weinkalk ist nicht möglich.

Danach erfolgt eine Einleitung der Gärung durch Zugabe von Oestreich-Hefe mit Hefenährpräparat. Dem gärenden Most werden dann noch 5 g Kaliumdisulfit pro 100 l zur Unterdrückung einer Bakterientätigkeit zugegeben.

4ac. Beeren- und Steinobstwein :

Die Früchte werden wie beschrieben gewaschen, gemaischt und mit 4 ml Enzym-Gelatine-Lösung pro 10 kg Obst behandelt. Anschließend wird Wasser, Zucker, Milchsäure und Oestreich-Hefe mit Hefenahrung zugegeben. Bei Maischegärung erfolgt die Zugabe direkt in die Maische anderenfalls nach dem Abpressen in den Saft. Die nachfolgenden Rezepte beziehen sich immer auf 10 kg Obst.

Blaugereifte Brombeeren:

1-2 l Wasser
 2 kg Zucker
 4 g Hefe-Hefenährpräparat
 2 g Kaliumdisulfit

Maische 4 Tage gären lassen und danach abpressen.

Schwarzgereifte Brombeeren:

6-7 l Wasser
 4-5 kg Zucker
 4 g Hefe-Hefenährpräparat
 2 g Kaliumdisulfit

Erdbeeren :

6 l Wasser
 50 ml Mostmilchsäure
 4,5-5 kg Zucker
 2 g Kaliumdisulfit
 4 g Hefe-Hefenährpräparat

Maische 3 Tage gären lassen und danach abpressen.

Heidelbeeren:

7 l Wasser
 35 ml Mostmilchsäure
 5 kg Zucker
 2 g Kaliumdisulfit
 4 g Hefe-Hefenährpräparat

Rote und weiße Johannisbeeren:

Wein:
 2 g Kaliumdisulfit
 2 ml Enzym-Gelatine zusätzlich

Maische über Nacht stehen lassen, abpressen und wie folgt zugeben:

18 l Wasser
 5 kg Zucker
 6 g Hefe-Hefenährpräparat

Dessertwein:
 2 g Kaliumdisulfit
 2 ml Gelatine-Enzym zusätzlich

15 l Wasser
 7,5 kg Zucker
 6 g Hefe-Hefenährpräparat

Schwarze Johannisbeeren:

14 l Wasser
 6,5-7 kg Zucker
 1 g Kaliumdisulfit
 4 g Hefe-Hefenährpräparat
 Maische 4 Tage gären lassen und danach abpressen.

Saure Zwetschgen/Pflaumen:

7,5 l Wasser
 5 kg Zucker
 2 g Kaliumdisulfit
 50 ml Mostmilchsäure
 4 g Hefe-Hefenährpräparat
 Maische 4-5 Tage gären lassen und danach abpressen.

Süße Zwetschgen/Pflaumen:

7,5 l Wasser
 2,5 – 3 kg Zucker
 2 g Kaliumdisulfit
 80 ml Mostmilchsäure
 4 g Hefe-Hefenährpräparat

Sauerkirschen:

1 g Kaliumdisulfit
 Maische 12 Stunden stehen lassen, abpressen und wie folgt zugeben:
 5 l Wasser
 3,5-4 kg Zucker
 4 g Hefe-Hefenährpräparat

Süßkirschen:

1 g Kaliumdisulfit
 1 l Wasser
 2 kg Zucker
 4 g Hefe-Hefenährpräparat

Nach Abschluss der Gärung werden pro 10 l Fruchtwein 1 g Kaliumdisulfit und je 4 ml Gelatine 20% und Kieselsol 30% zugesetzt. Dadurch werden die im Wein noch vorhandenen Trubstoffe neutralisiert und setzen sich ab. Nach ca. 8 Tagen wird der Wein vom Trub abgezogen. Der Obstwein kann nun als Fasswein gelagert oder in Flaschen abgefüllt werden (siehe 4c, Flaschenfüllung).

4b. Behandlung nach der Gärung (Reb-, Apfel- u. Birnenweine)

3 – 4 Wochen nachdem die Gärung abgeschlossen ist, d.h. kein gärfähiger Zucker mehr vorhanden (einfache Ermittlung durch den Oestreich-Zuckertest) ist, wird der Jungwein vom Trub, der sich auf dem Boden des Fasses gesammelt hat abgezogen. Anschließend gibt man 10 g Kaliumdisulfit pro

100 l Wein zu und lässt den Wein nochmals ca. 3 Wochen im Fass ruhen. Danach unterzieht man ihn einer Klärungsbehandlung. Dem Getränk werden zunächst Bentonit und anschließend Gelatine 20% und Kieselsol 30% zugegeben. Bentonit entfernt Eiweiß und Histamine aus dem Wein und beugt so einem Trübwerden des Weines (Eiweißfahne) vor. Gelatine und Kieselsol neutralisieren noch vorhandene Trubstoffe, so dass diese ansinken können.

Aufwandmengen pro 100 l Wein:

Weiße Wein: 100 g Bentonit, 40 ml Gelatine 20%, 40 ml Kieselsol 30%

Rotwein: 50 g Bentonit, 40 ml Gelatine 20%

Apfel-Birnenwein: 50 g Bentonit, 40 ml Gelatine 20%, 40 ml Kieselsol 30%

Acht Tage später wird der Wein erneut vom Trub genommen. Der Wein kann jetzt als Fasswein gelagert werden. Nach einem halben Jahr werden nochmals 5 g Kaliumdisulfit pro 100 l Wein zugesetzt. Die angegebene Menge Kaliumdisulfit ist die erforderliche Mindestdosierung. Falls der Wein in Flaschen gefüllt werden soll, beachten sie dazu bitte die Hinweise im Kapitel Flaschenfüllung

4c. Flaschenfüllung mit und ohne Restzucker

Vor der Flaschenfüllung ist der Wein zu filtrieren. Dazu benutzt man am besten den Oestreich-Faltenfilter. 24 Stunden vor der Abfüllung müssen dem Wein zum Schutz vor Schimmelpilzen und um eine mögliche Nachgärung durch Hefen zu unterbinden 20 g Kaliumsorbat je 100 l Wein zugesetzt werden. Empfehlenswert ist außerdem eine weitere Gabe von 5 g Kaliumdisulfit pro 100 l Wein. Falls es aus geschmacklichen Gründen gewünscht wird, können dem Wein problemlos 1-3 g Haushaltszucker pro Liter als Süßreserve zugeben werden.

Die Flaschen müssen sorgfältig gespült und mit schwefliger Säure desinfiziert werden. Die dazu benötigte 2,5 % Lösung erhält man, wenn man ca. 50 g Kaliumdisulfit und etwa 10 g Zitronensäure in einen Liter Wasser einrührt. Von dieser Lösung gibt man in jede Flasche ca. 40 ml, schüttelt kräftig, stellt die Flaschen auf den Kopf und lässt sie mindestens 30 Minuten austropfen.

Um die Korke geschmeidig zu machen werden sie einen Tag in lauwarmem Wasser eingeweicht. Die Temperatur des Wassers darf 30° C nicht übersteigen, sonst werden die Korke hart. Unmittelbar vor dem Gebrauch werden die Korke ca. 15 Minuten in 2, 5 %ige schweflige Säure gelegt, dabei öfter umrühren. Die Flaschen können so leicht verschlossen werden.

5. Herstellung von Essig

Essig kann nur aus alkoholhaltigen Getränken (Reb-, Obst- u. Beerenweine) hergestellt werden. Der Alkoholgehalt 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 Oestreich-Essigkultur und gibt einige Kunststoff-Schwimmkugeln hinzu. Dann verschließt 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.

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 (s.a. Schema Essigbereitung). Bitte beachten, dass das Ansatzgefäß nur bis zu $\frac{3}{4}$ gefüllt werden darf.

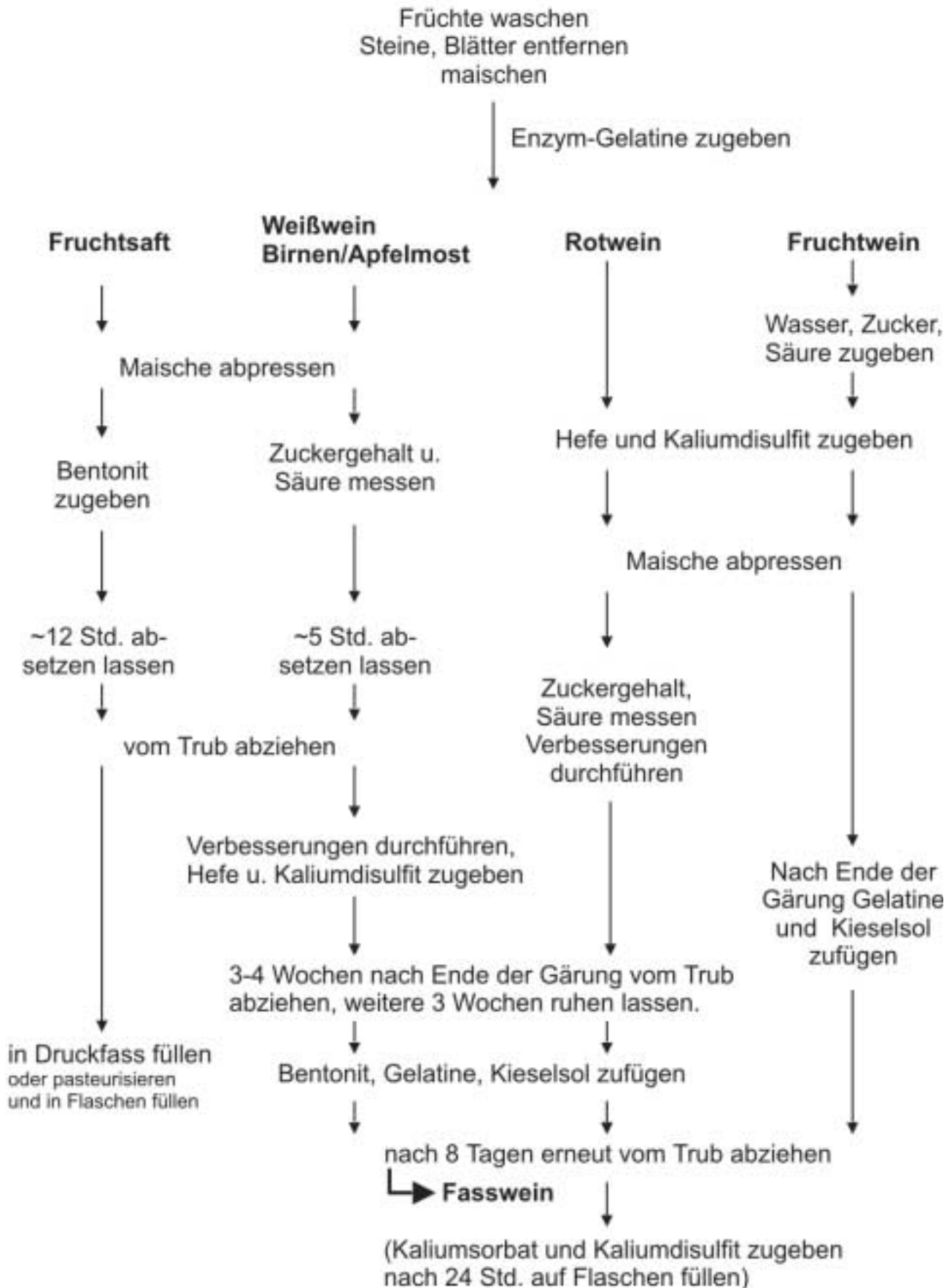
Vor jeder Vermehrungsstufe sollte der Essigsäuregehalt überprüft werden. Liegt die Essigsäurekonzentration über 40 g/l (4%), kann dem Ansatz frischer Wein zugesetzt werden. Der Essigsäuregehalt kann mit dem Säuremesszylinder bestimmt werden. ().Wegen der hohen Säurekonzentration muss die Arbeitsvorschrift aber wie folgt geändert werden. Man füllt mit der Dosierspritze 2 ml Essig in den Säurezylinder, füllt mit Wasser bis zur 0-Marke auf und verfährt dann wie dort beschrieben. Das Ergebnis der Säurebestimmung muss mit 4 multipliziert werden, um die tatsächliche Essigsäurekonzentration zu erhalten.

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.

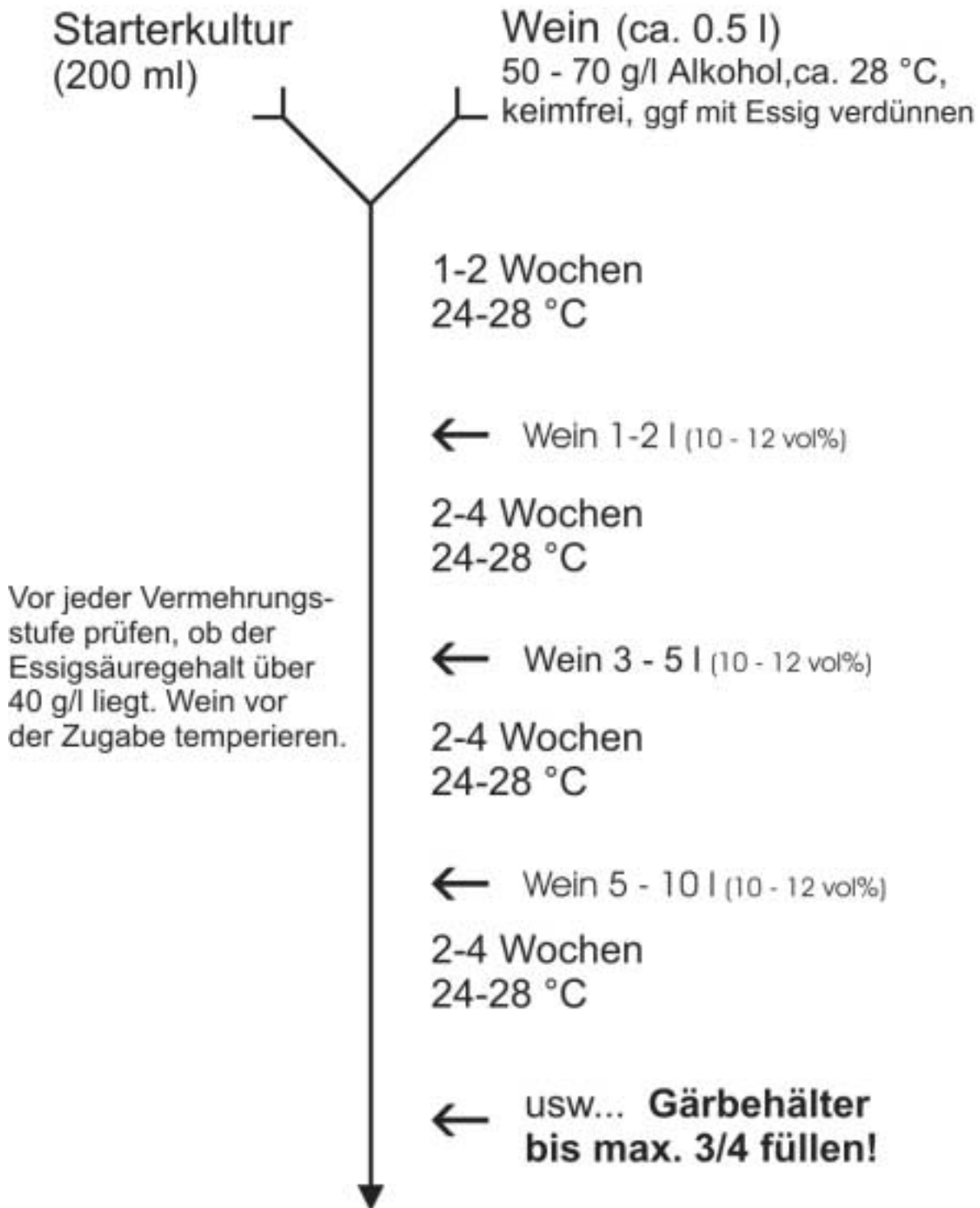
Falls es aus geschmacklichen Gründen gewünscht wird, kann der Essig vor der Flaschenfüllung verdünnt werden. Obstessig muss aber min. 5%, Weinessig 6% Säure enthalten. Verdünnt werden kann mit Wasser (-> Qualitätsverlust), dem entsprechenden Fruchtsaft oder durch Verschnitt mit säurearmen Essig. Wein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

Bei Fragen steht ihnen unsere Beratungshotline jeden Freitag von 13:00 - 20:00 Uhr zur Verfügung. Sie erreichen un unter der Nummer 01805xxxxxx (36 cent/min)

Hausweinbereitung



Essigbereitung



Abstich sobald der Alkoholgehalt unter 2 g/l liegt und kein Essigsäureethylester (Uhuton) mehr wahrnehmbar ist. Ohne Luftkontakt zur Selbstklärung stehen lassen, anschließend pasteurisieren oder steril filtrieren und auf Flaschen füllen.

Oestreich Kellereiartikelvertrieb und Laboranalysen GmbH

Frankenweg 52 • D-77767 Appenweier

Tel 07805/9684-0 • Fax -19 • email: info@oestreich-gmbh.de

unsere Produkte für die Hauswein-, Fruchtsaft-, und Essigherstellung

Best.-Nr.	Artikel
22900 412	Laborset für die Zucker- u. Säurebestimmung, zur Gärkontrolle Meßzylinder 50 ml, Säuremesszylinder, Blaulauge, Brix-Spindel, Dosierspritzen 1ml, 5 ml, Anleitung zur Hauswein- u. Essigherstellung
22900 414	Enzym-Gelatine-Mix zur Verflüssigung der Obstmaische und zum Abbau von Pektinen verbessert das Klärverhalten von Obstsäften
22900 402	Oestreich-Reinzuchtheife mit Hefenahrung u. Vitamin B1 zur Hausweinbereitung
22900 411	Weinklärungsset Gelatine u. Kieselsol zur Klärung trüber Weine
22900 409	Kaliumdisufit 5 x 10 g zur Unterdrückung von Bakterien zum Schutz vor Fehlgärungen
22900 401	Bentonit-Spezial 250 g zur Entfernung von Eiweiß in Most u. Wein
22900 407	Spezial-Weinkalk 250 g zur Reduzierung der Säure in Rebwein
22900 408	Zitronensäure 250 g zur Aufbesserung der Gesamtsäure im Rebwein
22608 002	Mostmilchsäure 500 ml zur Aufbesserung der Gesamtsäure in Apfelmot u. Fruchtwein
22610 002	Kaliumsorbat 50 g verhindert Nachgärung und Schimmelbildung im Flaschenwein
22900 413	Zuckertest für 5 Bestimmungen zur einfachen Restzuckerbestimmung im Wein
22900 414	Fass- u. Gerätereinigerreiniger 800 g reinigt selbsttätig und wirkt desinfizierend, für den Hausbereich entwickelt
22900 410	Filtertüten 4 Stck. für Fruchtsaft, Most, Wein u. Maische
22625 001	Blaulauge 100 ml zur Bestimmung der Gesamtsäure mit dem Säuremesszylinder
22900 403	Zucker-Spindel 0- 30 Brix
22900 404	Messzylinder 50 ml
22597 001	Säuremesszylinder
22900 405	Essigbakterien 200 ml Schwimmkugeln für die Essigherstellung
22900 415	100 Stck. Durchmesser 10 mm
22900 416	50 Stck. Durchmesser 25 mm

erhältlich im Fachhandel und in unserem Online-shop: www.oestreich-gmbh.de

Amtsgericht Offen VB Neckar-Bergstr. eG
HRB 1691 Konto 51738900
Geschäftsführer: BLZ 670 915 00
Dr. A. Anderl Ust. ID DE 812025263

Brennerei- und
Kellereibedarfsartikel
Produkte für die
Getränkebehandlung

amtl. anerkanntes
Wein- u. Bodenlabor
Laborchemikalien
Laborservice