

Anleitung Essigherstellung

Die Grundvoraussetzung um Essig herzustellen ist, dass das Ausgangsprodukt Most mindestens 5% Alkohol und Wein mindestens 6% Alkohol enthält.

1% Alkohol wird in 1% Essigsäure umgewandelt.

Das Einfachste ist, wenn man dem Most (Apfelwein) oder Rebwein nach unseren Anleitungen herstellt. Wobei ganz klar zu sagen ist, dass der Most 40 – 45° Öchsle und der Rebwein 50° Öchsle haben muss um die geforderte Alkoholstärke zu erreichen. Was man beachten muss ist, dass man nicht mehr als 5 g Kaliumdisulfit auf 100 l bei der Most- oder Weinherstellung zugibt.

Vorgehensweise:

Das Ausgangsprodukt wird mit Essigbakterien (Essigmutter) geimpft. Das Getränk in ein Fass mit grosser Öffnung geben. Danach wird in das Getränk Sauerstoff eingebracht. Dies kann durch einen Schneebesen oder eine Pumpe die im Aquarium bereich eingesetzt wird erfolgen. Den Essigbakterien muss ständig Sauerstoff zugeführt werden.

Die Oberfläche des Getränkes deckt man am besten mit schwimmenden Kugeln ab. (Oder man deckt die Öffnung des Gefässes mit einem Stoffstück ab.)

Es soll kein Deckel auf dem Gefäss angebracht werden.

Den Verlauf der Essigbildung lässt sich mit unserem Säuremesszylinder verfolgen. Die Vorgehensweise ist die gleiche wie bei der Gesamtsäurebestimmung beim Most.

Der einzige Unterschied ist, dass das Ergebnis mit 0,8 zu multiplizieren ist.

Nach Beendigung des Prozesses muss der Essig entweder pasteurisiert oder steril filtriert werden. Wenn das nicht erfolgt, erfolgt ein weiterer Abbau der Essigsäure zu Kohlendioxyd (Kohlensäure).