

Anleitung zur Herstellung von Steinobst- und Beerenweine

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

1. Herstellung von Fruchtweinen

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. Kelttern 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 weitergehend intakt bleiben.

Das Abpressen der Fruchtmaische sollte auf einer geeigneten Presse erfolgen. Wir geben gerne Auskunft über geeignete Geräte. Wichtig ist, dass die eingesetzten Geräte keine Lackschäden aufweisen. Der Saft wird sonst mit Eisen angereichert, welches mit Inhaltsstoffen des Saftes chemisch 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 Pektinase Hauswein unbedingt erforderlich ist. Pektinase Hauswein ist ein natürlich, 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 Pektinase Hauswein die Extraktion der für ein gelungenes Produkt wichtigen Farb- und Aromastoffe. Die Einsatzmenge beträgt 1- 3 g Pektinase Hauswein pro 10 Fruchtbrei (Maische).

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

Durch die Zugabe von Reinzuchthefer Bouquet wird die Gärung eingeleitet. Zwar kommen Fruchtweine in der Regel auch ohne Hefezugabe durch wilde Hefen zur Gärung. Diese 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. Reinzuchthefer Bouquet ist eine durch gezielte Züchtung mit hervorragenden Eigenschaften versehene Aromahefe. Sie sorgt für eine züchtige und sichere Gärung und die Entfaltung und den Ausbau des fruchteigenen Aromas. Pro 10kg Maische werden 2–3g Reinzuchthefer Bouquet zugegeben.

Die Zugabe von Hefenahrung versorgt die Hefe mit Stickstoff, Phosphor und Vitamin B 1. Diese Nährstoffe liegen in der Maische in für die Reinzuchthefer zu geringen Konzentrationen vor. Ohne die Zugabe von Hefenahrung ist daher eine sichere und vollständige Gärung nicht gewährleistet.

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 einer Gärpfeile (Gärspund) verschlossen. Die Gärpfeile wird bis zur Markierung mit 2%iger schwefeliger Säure gefüllt. 2%ige schwefelige Säure erhält man, wenn 40 g Kaliumdisulfit und 10 g Zitronensäure in einem Liter Wasser gelöst werden.

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 Fruchtessertweinen mit Alkoholgehalten um oder über 13 vol%. Dessertweine sind auf Grund des höheren Alkoholgehaltes haltbarer. Wenn Dessertwein hergestellt wird, muss die Zuckerzugabe in zwei Dosen 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 säurereiche gemeine Brombeere mit schwarzen Früchten zum Einsatz kommt.

Die Früchte zerkleinern und pro 10kg 1 – 2g Pektinase und anschließend 2g Kaliumdisulfit zugeben. Da eine Maischegärung durchgeführt wird, dem Fruchtbrei 2g Reinzuchthefer und 2g Hefenahrung zufügen, 4 Tage gären lassen und abpressen. Die Saftausbeute beträgt pro 10kg Beeren 8 – 8,5l.

Dem Saft zusetzen:	Blaugereifte-:	schwarzgereifte Brombeeren:
Wasser:	1 – 2 l	6 – 7 l
Zucker:	2 kg	4 – 5 kg

Erdbeerwein:

Die Früchte sehr gut waschen und zerkleinern. Pro 10kg Fruchtbrei 2g Pektinase Hauswein und 2g Kaliumdisulfit zugeben. Sofort 3g Reinzuchthefer Bouquet und 2g Hefenahrung zusetzen, 3 Tage gären lassen und abpressen. Der so erhaltenen Saftmenge (8 – 8,5l) zusetzen:

Wasser:	6 l
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 10kg Früchte 3g Pektinase, Hauswein und 2g Kaliumdisulfit zusetzen. Die Maische über Nacht stehen lassen und danach abpressen. Der Saftmenge von 7 – 7,5l zusetzen:

	Wein:	Dessertwein:
Wasser:	18 l	15 l
Zucker:	5 kg	7,5 kg
Reinzuchtheife – Bouquet:	6 g	6 g
Hefenahrung:	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 10kg Maische 3g Pektinase und 1g Kaliumdisulfit zugeben. Nach der Zugabe von 2g Reinzuchtheife Bouquet und 2g Hefenahrung 4 Tage gären lassen und abpressen. Dem Saft (7-7,5 l) zugeben:

Wasser:	14 l
Zucker:	6,5 – 7 kg

Zwetschgen und Pflaumen:

Nach dem Quetschen mit der Walzenmühle pro 10kg Obst 2g Pektinase und 2g Kaliumdisulfit zusetzen. Anschliessend pro 10kg Maische 2g Reinzuchtheife Bouquet und 2g Hefenahrung zufügen, nach 4 –5 Tagen Saft abpressen. Den ca. 7.5l Saft zusetzen:

	saure-:	süsse Pflaumen / Zwetschgen:
Wasser:	7,5 l	7,5 l
Zucker:	5 kg	2,5 – 3 kg
Mostmilchsäure 80%	50 ml	80 ml

Heidelbeeren:

Heidelbeeren eignen sich vorzüglich zur Fruchtweinherstellung. Nach dem Quetschen sofort 1g Pektinase und 2g Kaliumdisulfit pro 10kg Fruchtbrei zusetzen. Danach pro 10kg Maische 3g Reinzuchtheife Bouquet und 3g Hefenahrung zusetzen, 3 Tage gären lassen und abpressen. Den so erhaltenen ca. 7,5l Saft zusetzen:

Wasser:	7 l
Zucker:	4,5 – 5 kg
Mostmilchsäure 80 %	35 ml

Sauerkirschen:

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

Wasser:	5 l
Zucker	3,5 – 4 kg
Reinzuchtheife Bouquet:	2 g
Hefenahrung	2 g

Süsskirschen:

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

Wasser:	1 l
Zucker:	2 kg
Mostmilchsäure 80%	30 – 40 ml
Reinzuchtheefe Bouquet:	2 g
Hefenahrung:	2 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 1g Kaliumdisulfit pro 10l zugeführt. Falls der Wein noch trüb sein sollte, muss eine Schöpfung durchgeführt werden. Dazu werden dem Wein nacheinander pro 10l 2g Gelatine und 5ml Kieselöl 30% zugegeben. Die auf den Packungen der Behandlungsmittel abgedruckte Gebrauchsanweisung genau beachten. Gelatine und Kieselöl lassen die restlichen Trubstoffe in 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 100g Zucker pro Liter Wein (oder eine entsprechende Menge Süsstoff) eingesetzt werden. Dabei sollte beachtet werden, dass Alkohol - und säurereiche Weine, einen höheren Gehalt an Restzucker benötigen, wenn sie einen harmonischen Geschmack besitzen sollen.

2. Flaschenfüllung

Vor der Flaschenfüllung muss der Wein filtriert werden. Dazu gibt man in einen 50cm Faltenfilter ca. 30g Filterflocken und filtriert den Wein über diese Filterflocken in einen sauberer Behälter. 24 Stunden vor dem Abfüllen werden dem Wein zum Schutz vor Schimmelpilzen und um eine Nachgärung durch Hefen zu verhindern, 2g Kaliumsorbat je 10l Wein zugefügt.

Die verwendeten Flaschen müssen sorgfältig gespült und mit 2,5%iger schwefliger Säure desinfiziert werden. Zur Herstellung der schwefligen Säure werden 50g Kaliumdisulfit und 10g Zitronensäure in einem Liter Wasser gelöst. Man gibt ca. 40ml 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 lauwarmen Wasser einweichen 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.

ALLE IN DIESER ANLEITUNG ERWÄHNTEN PRODUKTE KÖNNEN SIE BEZIEHEN BEI:

HANS KRONENBERG

LANDMASCHINEN

Menznauerstrasse – Daiwil

6130 WILLISAU

Tel. 041 970 21 33 Fax 041 970 24 33 www.h-kronenberg.ch / [mail. h.kronenberg@bluewin.ch](mailto:h.kronenberg@bluewin.ch)