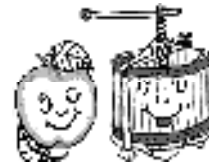


Reinbeker Hobbymosterei



Marianne und Wilfried Marquardt

Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek - Tel.: 040 / 722 18 98

E-Mail: reinbeker@hobbymosterei.de Internet: www.mostpresse.de

Grundlagen Obstweinbereitung

Wenn Sie einen Obstwein herstellen wollen, sollten Sie sich vorher überlegen:

- Wie hoch soll der Alkoholgehalt sein?
- Welchen Säuregehalt bevorzugen Sie?
- Soll das Endprodukt trocken oder lieblich schmecken?

Wenn Sie sich hierüber im Klaren sind, ist noch die Art des Ausgangsmaterials zu klären:

- Wollen Sie Fruchtsaft vergären?
...oder ist Ihr Ausgangsmaterial für eine Maischegärung geeignet?

Ausrichtung

Eine Saftgärung sollte immer mit Kernobst wie Äpfel, Birnen und Quitten erfolgen. Der Saft lässt sich von diesen Früchten gut abpressen und hat ein ausgeprägtes Eigenaroma. Bei Maischegärung würden die mitvergorenen Kerne einen unerwünschten herben Bittergeschmack im Wein hinterlassen.

Bei allen anderen Obstarten sollten Sie die Maischegärung anwenden. Hierzu gehören alle Beeren- und Steinobstfrüchte.

Die Maischegärung ist zwar arbeitsintensiver, dafür werden Sie aber mit einer qualitativ und quantitativ höheren Ausbeute belohnt.

Den Alkoholgehalt sollten Sie zwischen 10 und 12 % Volumen einstellen. Unter 10 % Vol. ist der Wein wenig lagerfähig. Über 12 % Alkohol schmeckt der Wein zu scharf, der Genusswert geht verloren.

Säuregehalt

Ein gut trinkbarer trockener Wein ist zwischen 6 und 8 Gramm/Liter Gesamtsäure eingestellt.

6 Gr./Ltr als Minimum wegen der Lagerfähigkeit und maximal 8 Gr./Ltr wegen des Genusswertes.

Beim lieblichen Wein kann der Säurewert gern um 1 Gr./Ltr Säure angehoben werden.

Die Wahl für trocken oder lieblich obliegt Ihrer Geschmacksempfindung. Wenn Sie sich für „lieblich“ mit Restsüße entscheiden, erwartet Sie

ein höherer Aufwand bei der Gärführung. Das heißt, Sie müssen zum Ende der Gärung häufiger probieren, wann die Gärung abubrechen ist.

Das Grundrezept

Als Faustregel gilt:

- Für 1 Vol % Alkohol in 1 Liter Saft oder Maische werden 8° Oechsle vergoren.
- Für die Aufzuckerung von 1° Oechsle werden 2,5 Gramm Raffinadezucker benötigt.

Im Klartext:

Für die Anhebung des Alkoholgehaltes von 1 % Vol. in 1 Liter Saft oder Maische geben Sie 20 Gramm Zucker hinzu.

Anwendung

Sie haben 10 Kilogramm Beerenfrüchte und wollen diese zu Wein vergären.

Angenommene Werte der Beeren:

- 50° Oechsle
- 16 Gramm/Liter Gesamtsäure

Ziel:

1. Alkoholgehalt 11 % (88° Oechsle)
2. Säuregehalt 8 Gramm/Liter (1 Kg Beerenmaische + 1 Liter Wasser)
3. Restsüße 32° Oechsle (80 Gr. Zucker/Liter)

Aufzuckerung für Beeren

Zuckersoll Gesamt: $88^\circ + 32^\circ = 120^\circ$
Beeren vorhanden, Abzug = $\underline{50^\circ}$
nachzuzuckern bei den Beeren 70° Oechsle
 $10 \text{ Kg} \times 70^\circ \times \text{Faktor } 2,5 = 1.750 \text{ Gr. Zucker}$

Aufzuckerung für Wasser: 120°

$10 \text{ Ltr} \times 120^\circ \times \text{Faktor } 2,5 = 3.000 \text{ Gr. Zucker}$
Gesamtzucker = 4.750 Gramm

Weitere Zutaten

Reinzuchthefer im Voransatz von 3 Tagen,
Hefenährsalz 4 Gramm pro 10 Liter Ansatz.

Zusätzliche Säure wird in diesem Beispiel nicht benötigt, weil die Ausgangsfrucht zu sauer war und die Fruchtsäure mit Wasser herabgesetzt werden musste.