

AUS OBST WIRD GENUSS: WEIN SELBER MACHEN

Ob Apfel, Beere oder Traube: In jedem Obst steckt das Potenzial für einen ganz besonderen Tropfen. Mit den passenden Hilfsmitteln lässt sich dieser Schatz ganz einfach in Wein verwandeln. Weinherstellung klingt aufwendig, ist aber auch für Einsteiger gut machbar. Mit etwas Geduld, der richtigen Ausrüstung und einem klaren Ablauf entsteht Schritt für Schritt ein Getränk, das so individuell ist wie die Frucht, aus der es gewonnen wird. Und das Beste: Sie entscheiden selbst, welche Geschmacksnoten Ihr Wein haben soll.

1 Behandlung der Früchte

Den besten Erfolg erzielt man mit reifen und gesunden Früchten. Die Schale oder die Haut sollten unverletzt sein. Durch gründliches Waschen entfernt man Schmutz, eventuelle Spritzmittelrückstände und Mikroorganismen.

2 Saftgewinnung

Damit beim Pressen Saft austreten kann, werden die Früchte zerkleinert, gemahlen oder zerdrückt. Die so gewonnene Maische enthält Pektine, die zum Gelieren führen. Durch Zusatz eines Enzympräparates wird das Gelieren verhindert. Die eigentliche Saftgewinnung erfolgt durch Abpressen der Maische mit einem Filter oder einer Obstpresse. Je nach Obstsorte können auch direkt die zerstoßenen Früchte vergoren werden.

3 Vergärung

Die Gärung verläuft am besten bei 20 Grad. Temperaturschwankungen sind zu vermeiden, da sie zu Gärstockungen führen. Im Verlauf der Gärung wird die Gasentwicklung immer schwächer, bis sie am Ende des Gärungsprozesses vollständig abgeschlossen ist. Je nach Weinart kann dies zwei bis sechs Monate dauern.

Im Endstadium sollte das Gefäß täglich vorsichtig geschwenkt werden, um die Gärung zu aktivieren. Bei schwierigen Ansätzen kann die Hefe in 0,5 Liter trübem Apfelsaft (+ Nährsalz/+ Zucker) vorvermehrt werden.

4 Abziehen der Hefe

Mit dem Ende der Gärung setzen sich die Trubteilchen am Boden ab. Der noch trübe Wein wird abgesaugt und in ein sauberes Gefäß gegeben. Zum Schutz vor Verderb und Oxidation wird Schwefelpulver hinzugefügt und das Gefäß kalt gestellt. Das Gefäß muss randvoll und luftdicht verschlossen sein. Dafür eignet sich am besten ein Gäräufsatz oder eine Süßmostkappe. Im Verlauf einiger Wochen sollte sich der Wein vollständig klären.

5 Flaschenfüllung

Den klaren Wein sollte man nochmals vom Trub abziehen und schwefeln (0,5 Gramm Schwefelpulver auf 10 Liter Wein). Anschließend wird der Wein in Flaschen gefüllt.



Bei uns erhalten Sie Gärballons, Spezial-Hefen, Antigeliermittel und etliches weiteres Zubehör zur Weinherstellung! Wir beraten Sie fachkundig, was Sie zur Herstellung Ihres eigenen Weins benötigen.



**Rats
Apotheke**

www.gesund-in-einbeck.de

Marktplatz 15
37574 Einbeck
Tel. 05561 / 93 45 - 0
kundeninfo@ratsapotheke-einbeck.de
Öffnungszeiten:
Mo - Fr 08.00 - 18.00 Uhr
Sa 08.00 - 13.00 Uhr

Bei Facebook & Instagram
finden Sie uns hier:



Folgen Sie uns auch auf Facebook & Instagram!