

## Schwefeln

Im Saft und in der Maische entfalten eine Vielzahl von Kleinlebewesen ihre Tätigkeit. Es gilt nun, die nützlichen zu fördern und die schädlichen in ihrer Entwicklung zu hemmen. Das erreicht man durch eine maßvolle Schwefelung mit Kaliumpyrosulfit, einem in Wasser und Wein leicht löslichen Salz. Die Anwendung begünstigt eine reine Gärung, die Unterdrückung von Weinschädlingen, Verhinderung von Oxidation, Erzielung eines reinen, sauberen Geschmacks und Förderung der späteren Klärung.

## Gäransatz

Der Saft bzw. die Maische werden in ein Gärgefäß gefüllt. Dazu ist für die zu erwartende Schaumbildung ein Freiraum zu lassen. Bei einer Saftgärung etwa 15 bis 20 %, bei einer Maischegärung mindestens 30 %. Nach Zugabe der Reinzuchtheefe und weiterer Hilfsstoffe wie Hefenährsalz, Milchsäure oder Zucker (siehe Rezepte in der Vina Most- und Weinfibel), wird der Ansatz mit einem geeigneten Gäraufsatz verschlossen und der weiteren Gärung überlassen.

## Gär- und Lagergefäße



**Glasballons  
Demijohns**



**Getränke-Fässer  
aus lebensmittel-  
echtem Kunststoff**

## Gäraufsätze



**Gäraufsätze aus  
Glas und  
Kunststoff mit  
Stopfen**

## Gärverlauf

Die ideale Gärtemperatur liegt zwischen 20 und 25 °C. Bei Kellertemperaturen von 8 bis 15 °C empfehlen wir den Einsatz von Kaltgärhefen. Je nach Temperatur und Zuckergehalt dauert der Gärvorgang zwischen 3-4 Wochen und 3-4 Monaten. Die Gärung kann über die Blasenbildung im Gäraufsatz sowie über die Messung des Zuckergehaltes (Oechslewaage) verfolgt werden.

## Klärung und Abstich

Nach Ende der Gärung (keine Schaumbildung, auch nicht beim Schütteln, keine Bläschen im Gäraufsatz) sollte der Wein von selbst klären. Bei manchen Weinen muss jedoch mit entsprechenden Hilfsmitteln nachgeholfen werden (Gelatine, Kieselsol, Agar-Agar, Bentonit). Wenn der Wein klar und der Bodensatz deutlich erkennbar ist, erfolgt der Abstich: Beim Getränkefass kann vorsichtig über den Auslaufhahn getrennt werden, beim Glasballon wird man einen Wein-Saft- Bierheber einsetzen. Der Abstich wird gegebenenfalls nach einiger Zeit wiederholt. Dabei wird jeweils eine leichte Schwefelung mit 0,5 bis 1 g Kaliumpyrosulfit je 10 Liter Wein vorgenommen.

## Abfüllen und Lagern

Der klare Wein kann nun in Flaschen abgefüllt und mit Naturkorken oder Kronenkorken verschlossen werden. Natürlich kann er auch im Gär- oder Lagerbehälter verbleiben. Wenn möglich soll man die Gefäße „spundvoll“ auffüllen. Auf jeden Fall wird jedoch der Gäraufsatz als Selbstschwefler weiterverwendet. Dazu wird anstelle des Wassers eine 2 %ige schweflige Säure ( $\text{SO}_2$ ) als Sperrflüssigkeit eingefüllt. Mit Vina-Kombisalzen mischen Sie diese Lösung selbst.



**Wein- Bierheber**

**Sie haben bis hier alles richtig gemacht? Dann steht nichts mehr im Wege, den Wein allein oder im Familien-/ Freundeskreis zu genießen.**

Mit freundlicher Empfehlung

Ihr VINA Vertriebspartner:

<http://www.weinhefen.com>

D.Schumann Versand

Seeuferstraße 58

82211 Herrsching

Verantwortlich für den Inhalt: Hefereinzucht Schlag GmbH, 73431 Aalen

*Saft  
&  
Wein*



*aus dem eigenen Keller*

*Auch Sie können das mit  
dieser Kurzanleitung!*

<http://www.weinhefe.com>

*weitere Infos VINA - Most & Weinfibel*



## Nur wenige Schritte zum Wein . . .

- **Früchte sammeln**
- **Saft gewinnen oder Maische ansetzen**
- **Geeignetes Gärgefäß bereitstellen**
- **Reinzuchthefe zugeben**
- **Evtl. weitere Hilfsstoffe je nach Rezept**
- **Gäraufsatz aufsetzen**
- **Gärungsende abwarten**
- **Klären, Abziehen und Genießen.**

## Allgemeines

Obst und Früchte aus dem eigenen Garten oder auch in der Natur gesammelt, sind wertvolle Vitaminspender und als Saft gepresst ein guter Durstlöscher. Ein herrlicher Genuss kann es jedoch werden, wenn diese Früchte richtig zu Wein verarbeitet werden. Einen Wein selbst zu keltern macht Spaß, ihn dann zu trinken soll ein Genuss sein!

## Saftgewinnung

Den Saft einer Frucht gewinnt man normalerweise durch Abpressen des kalten Fruchtbreies. Ganze Früchte lassen sich in der Regel schlecht abpressen, da erst durch das Zerstören des Fruchtgefüges durch Mahlen, Zerdrücken oder Zerstampfen der Saft austreten kann. Viele Früchte haben jedoch einen hohen Gehalt an Pektinstoffen (eine Kittsubstanz, aus der die Zellwände der Früchte aufgebaut sind). Pektin lässt den Fruchtbrei schnell gelieren, wodurch das Abpressen sehr erschwert wird.



Spindelpresse



Walzenmühle



Handpressbeutel



Antigeliermittel  
Enzym zum  
biologischen  
Abbau von Pektin

Kernobst wie Äpfel, Birnen, Quitten werden vorzerkleinert, geschnitzelt, gemahlen, gehäckselt. Steinobst wie Pflaumen, Zwetschgen, Kirschen, Mirabellen können gestampft oder gequetscht werden. Beerenobst wie Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Weintrauben werden zerdrückt. Den zerkleinerten oder zerdrückten Früchten wird zum Pektinabbau Antigeliemittel zugesetzt. Für größere Mengen, vor allem Kernobst, empfiehlt sich der Einsatz einer Obst- und Beerenmühle (oder Muser) in Verbindung mit einer Obstpresse. Kleinere Mengen mit Antigeliemittel vorbehandelter Früchte oder angegorener Maischen lassen sich meist auf einfache Weise mit der Hand auspressen.

## Haltbarmachung Säfte

Hier unterscheiden wir im Wesentlichen zwei Verfahren: Pasteurisieren (Erhitzen) oder Kaltkonservierung.

Pasteurisieren: Der Saft wird auf 75 bis 78 °C erhitzt und luftdicht in geeignete Lagerbehälter, Flaschen, Glasballons, Edelstahl-Saftfass abgefüllt. Der Saft bleibt nur solange stabil, wie eine Sauerstoffzuführung verhindert wird.



Saftfass

Kaltkonservieren: In den frisch gepressten Saft wird der Konservierungsstoff „Sümo“ (Wirkung auf Säurebasis) eingerührt. 50 ml reichen für insgesamt 30 ltr. Saft. Dieser Saft kann in Flaschen, Glasballons oder Getränkefässer gelagert werden. Die Lagerung ist über Monate möglich.



Sümo



Getränkebehälter

## Weinbereitung

Obst-, Beeren- und Traubenweine gewinnt man durch Vergärung, das heißt: Die Umwandlung des vorhandenen oder auch zugesetzten Zuckers in Ethanol (Alkohol) und Kohlensäure, unter Bildung einer Vielzahl angenehmer Bukettstoffe.

Je nach Fruchtart oder Ergebnismaximierung gibt es zwei Vorgehensweisen:

- a) Die Saftgärung: Der frisch gepresste Saft (Kernobst, Trauben weiß), wird in geeigneten Gärgefäßen direkt vergoren.
- b) Die Maischegärung: Weiche Früchte oder Beeren werden vorzerkleinert und 1 bis 2 Wochen als Maischebrei vorvergoren. Anschließend wird abgepresst und als Saft ohne weiteren Zusatz von Reinzuchthefer weitervergoren.

## Vergärung

Unter Gärung ist die Umwandlung von Zucker hauptsächlich in Alkohol (Ethanol) und Kohlensäure zu verstehen.

In frischem Saft oder Maischen sind gute und schlechte Hefepilze, aber auch andere Mikroorganismen zu finden, die den Gärprozess in Gang setzen können, meist jedoch mit unerwünschter Entwicklung u. a. auch mit Essigsäurebildung.



Kaltgärhefen  
Gärtemperatur ab 5°C



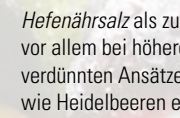
Rassehefen,  
Gärtemperatur ab 12°C

Die Gärung ist der wichtigste Vorgang bei der Herstellung alkoholischer Getränke. Die Zugabe von gärkräftiger Reinzuchthefer sorgt für zügige und sichere Durchgärung und verhindert Fehlgärungen. Je nach Zusammensetzung des Gärgutes benötigt man noch weitere Hilfsstoffe. Die Vergärung muss unter Luftabschluss erfolgen.

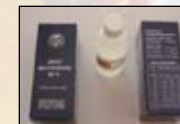
## Technische Hilfsstoffe



*Kaliumpyrosulfit (Schwefelpulver).* Wird zugegeben vor der Vergärung und nach dem Abstich zur Einlagerung oder Flaschenabfüllung.



*Hefenährsalz* als zusätzliche Nahrung für die Hefe, vor allem bei höheren Alkoholendwerten, bei verdünnten Ansätzen, bei Stickstoffarmen Früchten wie Heidelbeeren etc.



*Milchsäure* zum Ansäuern verdünnter Ansätze, bei säurearmen Früchten unter 5 – 6 g Säure je ltr. Saft oder kg Maische