

Rezepte für 10 l Fruchtwein-Ansatz

| Frucht Menge Vorbehandlung | Ansatz (Anteile) T=Tischweinart D=Dessertweinart | a) Kitzinger Reinzucht-Hefe b) Hefe-Ansatz à 1 l c) Mosimilchsäure / 80%ig |
|---|--|--|
| Rhabarber Stiele 4 kg geschnitten, gebrüht, abgepreßt | T 9 l Brühe 2 kg Zucker | a) Rasse Steinberg b) 4 Stück |
| Erdbeeren 8-10 kg abgepreßt | 6 l Fruchtbrei D 3 l Wasser 3 kg Zucker | a) Rasse Tokajer b) 4 Stück c) 30 gr |
| Johannisbeeren ca. 5 kg abgepreßt | 3 l Saft T 6 l Wasser 2 kg Zucker | a) weiß: Rasse Steinberg rot: Abmannhäus b) 4 Stück |
| Johannisbeeren ca. 5 kg abgepreßt | 3 l Saft D 5 l Wasser 3 kg Zucker | a) weiß: Haut Sauterne rot: Portwein b) 4 Stück |
| Stachelbeeren ca. 10 kg abgepreßt | 6 l Saft T 3 l Wasser 1,5 kg Zucker | a) Rasse Steinberg Liebfräumlid, Bernkastler b) 4 Stück |
| Stachelbeeren ca. 10 kg abgepreßt | 6 l Saft D 2 l Wasser 3 kg Zucker | a) Rasse Sherry Portwein b) 4 Stück |
| Himbeeren ca. 10 kg gezuckert, zerdrückt | 6 l Fruchtbrei D 3 l Wasser 3 kg Zucker | a) Rasse Portwein b) 4 Stück c) 20 gr |
| Sauerkirschen ca. 10 kg entkern, abpressen | 4 l Saft D 4 l Wasser 3 kg Zucker | a) Rasse Portwein b) 4 Stück |
| Heidelbeeren ca. 9 kg Beeren gepreßt | 6 l Saft T 3 l Wasser 2 kg Zucker | a) Rasse Bordeaux b) 5 Stück c) 20 gr |
| Heidelbeeren ca. 9 kg zerdrückt | 6 l Saft D 2 l Wasser 3 kg Zucker | a) Rasse Burgunder b) 6 Stück c) 20 gr |
| Apfel ca. 15 kg gepreßt | T 10 l Saft | a) Rasse Steinberg |
| Apfel ca. 12 kg gepreßt | 8 l Saft T 1,5 l Wasser 1 kg Zucker | a) Rasse Steinberg c) 20 gr |
| Apfel ca. 12 kg gepreßt | D 8 l Saft 3 kg Zucker | a) Rasse Haut Sauterne oder Sherry |
| Fallobst ca. 6 kg Apfel ca. 6 kg Birnen | 8 l Saft T 1,5 l Wasser 1 kg Zucker | a) Rasse Steinberg c) 30 gr |
| Brombeeren 10-12 kg Beeren gepreßt | 5 l Saft D 3 l Wasser 3 kg Zucker | a) Rasse Burgunder b) 4 Stück c) 30 gr |

Gebrauchsanweisung für Kitzinger Reinzuchtheife

Bitte öffnen Sie das Hefefläschchen nicht vor Gebrauch. Es soll in der geschlossenen Schachtel stehend und kühl aufbewahrt werden. Durch Wärme oder Schütteln entsteht leicht ein Überdruck, der das Fläschchen zum Platzen bringen könnte. Den ersten Liter Fruchtsaft lasse man von der Presse in einen Topf laufen, dann öffnet man den Verschluss des Hefefläschchens vorsichtig, indem man auch beim Lösen des Verschlusses mit einem Finger die Verschlusskappe gegen das Fläschchen drückt. Man richtet die Mündung des Fläschchens nach unten in das Gefäß, sodaß bei etwaigem Druck nichts verloren geht. Der im Fläschchen evtl. vorhandene Bodensatz (Hefezellen) wird durch Ausspülen mit Fruchtsaft restlos aufgelöst und mitverwendet. Dann gießt man den ersten Liter Fruchtsaft, der die Hefekultur enthält, in den Behälter, in den der weitere Fruchtsaft zuläuft.

Hefekur zur Blutreinigung und Entschlackung des Körpers.

Die mit Kitzinger Reinzuchtheife angesetzten Säfte können im Frühjahr und im Herbst auch zur Durchführung einer Hefekur verwendet werden. Man entnehme dem Gärballon täglich nach dem Mittag- und Abendessen ungefähr je $\frac{1}{2}$ Liter des gärenden Saftes und trinke ihn pur oder mit etwas Süßmost, Fruchtsaft oder Sprudel verdünnt. Geschmacklich ist diese Art der Hefekur — da es sich ja um reingezüchtete Weinhefe handelt — auch für längere Zeit angenehm. Erkrankte Personen befragen selbstverständlich den Arzt, ob er die Hefekur zu dem beabsichtigten Zeitpunkt gestattet.

Alle Artikel für die Hausweinbereitung erhalten Sie bei:

Kurzanleitung für die Weinbereitung im Glasballon.

Herausgegeben vom Beratungsdienst der
Hefe-Reinzuchtanstalt, Paul Arauner K.G., Kitzingen/M.

Lieber Leser, liebe Leserin!

Nach den Produktionszahlen für Reinzuchtheife gibt es im Bundesgebiet mindestens 1 Million Haushalte, die sich mit der Bereitung von Wein aus Obst und Früchten mit Hilfe von Reinzuchtheife befassen. Über die soziale und örtliche Streuung dieser großen Zahl privater Weinbereiter haben wir auf Grund unseres kostenlosen Beratungsdienstes einen recht guten Überblick:

Weinbereiter gibt es überall im ganzen Bundesgebiet und in allen Kreisen der Bevölkerung vom Villenbesitzer bis zum Rentenempfänger. Es gibt keinen Stand oder Beruf, der nicht vertreten wäre. Bemerkenswert ist die große Zahl städtischer Haushalte, die nicht über einen eigenen Garten verfügen. Hier bestehen zweifellos verwandtschaftliche Beziehungen zum Lande, außerdem haben solche Haushalte häufig die Möglichkeit an Großmärkten heimisches oder ausländisches Obst (auch Rhabarber) wegen der Gefahr des Verderbes über das Wochenende günstig einzukaufen oder bei Ausflügen Wildfrüchte zu sammeln.

Man darf annehmen, daß Haushalte in denen Obst- und Fruchtwein selbst bereitet wird, sich auch in jeder anderen Beziehung wirtschaftlich klug verhalten, d.h. günstige Einkaufsgelegenheiten wahrnehmen, weitgehend selbst verarbeiten, Vorräte schaffen und somit für andere Zwecke mehr erübrigen bzw. ausgeben können, als der "Nur-Verbraucherhaushalt".

Sicherlich wird die Verkürzung der Arbeitszeit vielen Menschen zusätzliche Möglichkeiten bieten, die notwendige Entspannung mit einem häuslich-nützlichen "hobby" zu vereinen.

Kurzantwortung

Bevor Sie mit der Weinbereitung beginnen, stellen Sie bitte zuerst folgende Überlegungen an:

Was und wieviel steht mir an Obst zur Verfügung?

Welches Rezept (Tisch- oder Dessertwein) kommt in Frage?

Welche Weinmenge kann nach dem Rezept mit dem vorhandenen Obst angesetzt werden?

Stehen für diesen Weinansatz die notwendigen Gärballons zur Verfügung?

Was muß ich evtl. noch beschaffen an

Gärballons, Gummikappen, Gäraufsatz, Zucker, Reinzuchthefe, Hefenährsalz, Säure?

Bis wann sind alle notwendigen Geräte und Behälter sauber und gebrauchsfertig bereitgestellt?

Erst wenn diese Punkte klargestellt sind, sollten Sie mit der Arbeit beginnen. Sie haben dann die Gewähr, daß alles rasch und in einem Zuge vonstatten geht.

Vorher aber noch einige Hinweise, die für jede Art der Obstverwertung, also auch für die Weinbereitung gelten:

Aus schlechtem, verfaultem und schmutzig verarbeitetem Obst kann nichts Gutes erzeugt werden. Für die Weinbereitung muß das Obst ebenso appetitlich hergerichtet werden, wie etwa für das Einkochen von Marmelade und Gelee. Alle Früchte enthalten mehr oder weniger Säuren, die Metalle angreifen und auflösen. Ganze oder gemahlene Früchte oder Fruchtsaft sollen deshalb niemals, auch nicht für kurze Zeit, in Eimern oder Wannen aus Eisen, Zink, Aluminium usw. gelagert werden. Zweckmäßig sind Behälter aus Holz, Glas, Emaille oder säurefesten Kunststoffen. Besonders warnen wir vor Zinkeimern und Zinkwannen, weil hierdurch giftige Zinksalze in den Saft gelangen und gesundheitliche Schäden verursachen können.

Das Mahlen und Pressen des Obstes.

Der besseren Saftausbeute wegen, wird das Obst vor dem Pressen möglichst klein vermahlen. (Matsche)

Abgesehen von bestimmten Fällen der Maischegärung (siehe Kitzinger Weinbuch) folgt nach dem Mahlen sofort das Pressen. Mühle und Presse sofort nach Gebrauch wieder gut reinigen. Dem ersten Liter Saft sofort eine Kultur Kitzinger Reinzuchthefe zugeben. (Siehe Gebrauchsanweisung) Eine Kleinkultur Reinzuchthefe reicht für ca. 50 Liter Saft. Ist der gesamte Saft beisammen, kann mit einem Maßgefäß entsprechend dem Rezept auf die einzelnen Gärballons verteilt werden. Wird zu diesem Zeitpunkt die Arbeit etwa unterbrochen, dann Gärballons mit Wattebausch vorläufig verschließen.

Der Gäraufsatz

Sofort im Rezept noch Wasser- und Zuckerzugabe vorgesehen, ist die Zuckerwasserlösung in einem großen Topf warm anzurühren und nach Erkalten auf Zimmertemperatur ebenfalls mit Maßgefäß auf die einzelnen Gärballons zu verteilen. Hefenährsalz und Säure wird immer in die Zuckerwasserlösung eingebracht, nicht in den Obstsaft. Der Hals des Gärballons bleibt frei. Flüssigkeitsspiegel am dicksten Teil des Glasballons. Der Weinansatz ist damit fertig, der Gärballon wird mit einer Gärgummikappe verschlossen. In das Loch der Gärgummikappe wird ein Gäraufsatz aus Glas oder Kunststoff gesteckt und mit Wasser nach Vorschrift gefüllt.

Die Gärung

Mit Einsetzen der Gärung wird der im Weinansatz enthaltene Zucker durch die Hefepilze in Alkohol und Kohlensäure gespalten. Die Kohlensäure (Gärgas) entweicht durch den Gäraufsatz nach außen, wobei der Flüssigkeitsspiegel im Gärrohr den Kohlensäuredruck im Inneren anzeigt und gleichzeitig erkennen läßt wie stark die Kohlensäureentwicklung im Inneren, also die Intensität der Vergärung ist.

Der Gärballon muß einen Standort erhalten mit einer möglichst gleichbleibenden Temperatur zwischen 18 und 25° C. Tiefere Temperaturen verhindern bzw. verzögern die Gärung erheblich, es sei denn, man hat von vornherein Kitzinger Kaltgärhefe zugegeben, die schon ab 8° C. Gärung bewirkt. Der gärende Weinansatz bildet auf der Flüssigkeitsoberfläche einen mehr oder minder großen Schaumhut, außerdem steigen laufend Kohlensäurebläschen in der Flüssigkeit nach oben. Das Ende der Gärung zeigt sich dadurch an, daß der Schaumhut kleiner wird, der Gasdruck im Gärrohr nachläßt und der Wein von oben her heller wird, weil sich die Hefe zu Boden setzt. Es empfiehlt sich jedoch die Gärung mindestens eine Woche lang nochmals dadurch anzuregen, daß man den Gärballon auf eine Kante stellt und durch kreisende Bewegung des Halses den Inhalt nochmals aufwirbeln läßt. Zeigt sich auch dann keine wesentliche Kohlensäureentwicklung mehr, so kann man damit aufhören und die Hefe endgültig zu Boden setzen lassen.

Abziehen von der Hefe

Nach beendeter Gärung muß der Wein von der Hefe getrennt werden, weil die Hefe sich nach und nach zersetzen und einen unangenehmen Hefegeschmack hervorrufen würde. Das Abziehen von der Hefe geschieht durch Einführen eines Gummischlauches oder eines Weinhebers, möglichst ohne Anrühren der Hefe. Der Bodensatz kann dann durch ein Flanelltuch, einen Spitzbeutel oder durch ein Säckchen gefiltert werden. Der abgezogene Jungwein kommt nun in einen etwas kleineren Ballon, der normal gefüllt wird.

Schwefeln mit Arausan-Tabletten

Zum Abschluß des Gärvorganges und im Interesse der weiteren Klärung und besseren Haltbarkeit, gibt man auf je 10 Liter Jungwein 1 Arausan-Tablette à 1 g zu. Die Tabletten werden in einer kleinen Menge Jungwein zerdrückt, verrührt und die Lösung dann in den Ballon gut eingebracht. Dann wird der Ballon mit einer Gummikappe ohne Loch dicht verschlossen und umgedreht, damit er sich beruhigt und seine Bukett- und Geschmackstoffe weiter entwickeln kann. In wenigen Wochen tritt eine völlige Klärung des Jungweines ein, der dann nochmals eine Schwefelung mit einer halben Dosis Arausan-Tabletten erhält. Hat sich jedoch inzwischen nochmals Hefetrub abgesetzt, so ist das nochmalige Abziehen auf einen anderen Ballon empfehlenswert, bevor der fertige Wein abgefüllt wird.

Abfüllen auf Flaschen

Es ist selbstverständlich, daß die Flaschen vorher mit Sodawasser und Flaschenbürste gut gereinigt und geruchsfrei gemacht werden. Sie werden mit klarem Wasser nachgespült und zum Abtropfen mit der Öffnung nach unten in einen Korb gestellt. Den Glasballon stellt man zweckmäßig hoch, der Verschuß wird abgenommen und ein Gummischlauch oder Weinheber in den Ballon eingeführt. Eine Klemme am Gummischlauch erleichtert das Abfüllen. Beim Verkorken der Flaschen achte man auf saubere, gesunde Korken. Eine billige, kleine Handkorkmaschine wird gute Dienste leisten, auch die Verwendung von Flaschenstegellack ist zu empfehlen. Der Stegellack wird in einem Topf erhitzt und die verkorkten Flaschen kurz mit der Mündung eingetaucht. Gedruckte Etiketten für Obst- und Beerenweine sind in den Verkaufsstellen für Kitzinger Reinzuchthefe erhältlich und geben der Flasche ein fachmännisches Aussehen.

Lagerung der Weinflaschen

Durch längeres Lagern auf der Flasche läßt sich die Qualität der selbstbereiteten Weine noch wesentlich steigern. Im allgemeinen werden die Flaschen liegend aufbewahrt, damit der Kork nicht austrocknet. Sollte allerdings eine Nachgärung auf der Flasche bemerkt werden, so stellt man die Flaschen vorsorglich aufrecht, um ein Auslaufen zu vermeiden.

Kitzinger Weinbuch

Das Thema der Hausweinbereitung wird in dem bekannten Kitzinger Weinbuch ausführlich und mit vielen Illustrationen dargestellt. Es enthält einen umfangreichen Rezeptteil und ein praktisches Stichwortregister.

(80 Seiten, DM 1,—, in Drogerien und Apotheken erhältlich)

Wir stehen allen Hausweinbereitern mit kostenlosen schriftlichen Auskünften jederzeit gerne zur Verfügung. Unser Informationsblatt für den Hausweinbereiter wird allen Interessenten auf Wunsch kostenlos und laufend zugesandt.