

# Schritt für Schritt zum eigenen Wein

- Hefestarter
- Von der Traube zum Most
- Die Gärung
- Den Most abstechen
- Die Klärung
- Das Abfüllen
- Fruchtweine
- Rezepte

Um Wein herzustellen, müssen die Trauben gereinigt, gepresst und vergoren werden. Die Hefe wandelt den Zucker in den Früchten in Alkohol und CO<sub>2</sub> um, das durch den Gärspond entweicht. Wenn der Zucker vergoren ist und die Flüssigkeit klar wird, kann der Wein in Flaschen abgefüllt werden. Die Flaschen werden dann verkorkt und etikettiert. Der Wein ist fast trinkfertig, sein Geschmack verbessert sich jedoch, wenn er noch eine Weile reift.

Nach diesem Verfahren wird ein weißer oder leichter Roséwein hergestellt. Für die Herstellung von Rotwein müssen die Schalen der schwarzen Trauben fünf bis zehn Tage lang gären.

## EQUIPMENT & Zutaten

Wir brauchen eine Gärfflasche mit Gärspond, einen Eimer, einen Leinensack, ein Aräometer und ein Messglas, eine Korkmaschine mit Korken oder Kronkorken und leere Weinflaschen. Zutaten: Trauben, Weinhefe, pektische Enzyme, Sulfit, Zitronensäure, Hefenährstoff und Zucker.



1. STADIA VAN HET WIJNMAKEN



2. GISTINGSVATEN



3. NOODZAKELIJKE MATERIALEN



4. HANDIGE HULPMIDDELEN



5. INGREDIENTEN VOOR DE WIJN

## Weinhefen

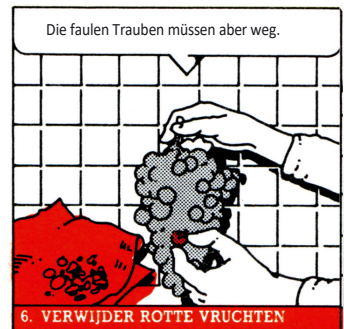
Auf den Schalen der Trauben befinden sich Hefezellen. Dennoch bevorzugen die meisten Winzer aus zwei Gründen Kulturhefen: Zum Einen erzeugt jede Hefe einen anderen Geschmack und zum Anderen beginnt der Gärprozess durch das Hinzufügen von Weinhefe früher und erhalten Wildhefen und Bakterien keine Gelegenheit, sich im Saft zu vermehren.

### Die Hefe vorbereiten (optional)

Trockenhefe kann 24h vor dem eigentlichen Produktionstag angesetzt werden. In einer sauberen Flasche 200 ml Wasser, 2 TL Hefestarter, 2 EL Zucker und den Inhalt des Weinhefepäckchens auflösen und gut umrühren. Gut schütteln und dann die Flasche mit einem Wattebausch im Flaschenhals bei 20 - 25 °C zur Seite stellen. Diese Mischung ist ein idealer Nährboden für die Hefezellen, die sich jetzt sehr schnell vermehren. Nach etwa einem Tag ist die Hefe perfekt.

### Die Beeren waschen

Zuerst müssen die Beeren gereinigt werden. Die Trauben in kaltem Wasser abwaschen und anschließend in Wasser mit etwas Sulfit eintauchen. Nochmals mit kaltem Wasser abspülen, Beeren von den Trauben pflücken und Stiele und faule Beeren entfernen. Gut abtropfen lassen und wiegen. überreife Trauben enthalten am meisten Zucker, den Nährboden für Alkohol. Mehr Zucker heißt also mehr Alkohol im Wein. Notieren Sie sich alle Angaben, um einen gelungenen Wein nochmals machen zu können.



## Von der Traube zum Most

Es gibt viele Methoden zum Pressen der Trauben. Sehr bekannt ist der Holzbottich, in dem die Trauben mit bloßen Füßen gestampft werden, aber sie können auch gut mit der Hand in einem Eimer ausgequetscht werden. Noch besser ist es, sie in einem Nylon-Pressbeutel über einem Eimer auszupressen, und ideal ist eine echte Traubenpresse. Der Saft, aus dem der Wein hergestellt wird, wird Most genannt.

Auch mit einem Entsafter kann Saft aus Früchten ausgepresst werden.

Des Weiteren gibt es Saftzentrifugen mit denen man Früchte gut entsaftet werden können. Bedenken Sie aber immer, dass zwischen dem Entsafter der jeweiligen Früchte und der Weinherstellung so wenig Zeit wie möglich liegen sollte.

## Sauber arbeiten

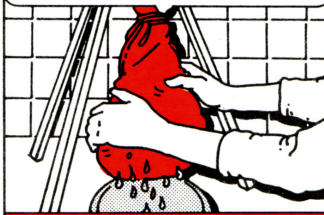
Eines der wichtigsten Dinge bei der Weinherstellung ist dafür zu sorgen, dass man sauber arbeitet. Daher muss alles, was mit dem Most in Kontakt kommt, vor und nach der Benutzung mit einer Sulfitlösung abgespült werden. Die Sulfitlösung stellen Sie her, indem Sie 1 TL Sulfitpulver und eine Messerspitze Zitronensäure in 1 Liter Wasser auflösen.

Auch die Gärflasche und der Weinheber müssen gut mit der Sulfitlösung gespült werden. Wenn das Gefäß gut gereinigt ist, können Sie es zu  $\frac{3}{4}$  mit Most füllen. Fügen Sie den Starter hinzu und schütteln sie das Gefäß. Anders als beim Weißwein, bei dem die Schalen gleich aus dem Most entfernt werden, müssen beim Rotwein die Schalen der blauen mitgären. Diese Methode heißt Maischegärung

## Die Gärung

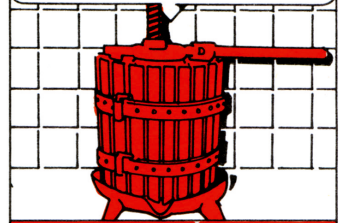
Die Gärflasche muss immer mit einem Gärspund verschlossen werden. Dieser ist ein S-förmiges Röhrchen mit zwei „Kugeln“, die beide mit Wasser gefüllt sind. Durch den gefüllten Gärspund kann das Kohlendioxidgas entweichen,

Die Trauben auspressen. Sie können in eine Schüssel gelegt, ausgedrückt und dann gesiebt werden oder mit einem Pressbeutel ausgequetscht werden.



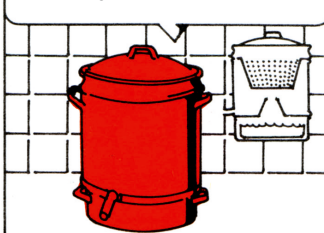
1. PERSEN MET DE HAND

Es gibt auch richtige Obstpressen. Damit können leicht größere Mengen ausgepresst werden.



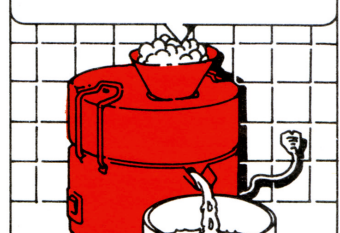
2. MET EEN VRUCHTENPERS

Mit einem Entsafter aus Edelstahl kann man schnell haltbaren Saft ohne Konservierungsmittel herstellen.



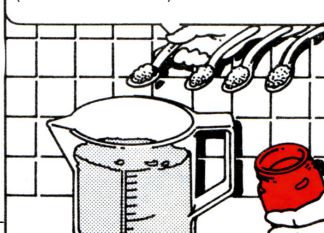
3. DE SAPEXTRAKTOR

Die Saftzentrifuge „schlägt“ die Trauben durch eine Drehbewegung trocken. Dies führt oft zu Geschmacksverlust.



4. DE SAPCENTRIFUGE

Wichtig ist, dass alle Gerätschaften keimfrei sind. Stellen Sie daher eine Sulfit-Lösung her (1 TL auf 1 Liter Wasser).



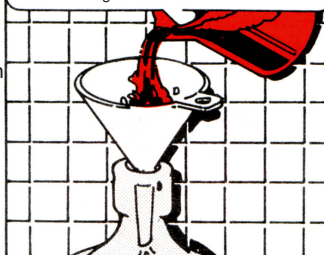
5. MAAK 'N SULFIETOPLOSSING

Spülen sie dann alle benutzten Geräte (auch den Weinheber) mit der Sulfitlösung durch. Gut mit Wasser nachspülen.



6. SPOEL HET GEREEDSCHAP

Den Saft (Most) vorsichtig mit einem Trichter in die Gärflasche gießen.



7. VUL HET VAT MET MOST

Jetzt kommt der Starter hinzu. Dann den Gärspund mit Wasser füllen und die Gärflasche verschließen. Die Flasche in einem dunklen Raum lagern (20-25 °C).



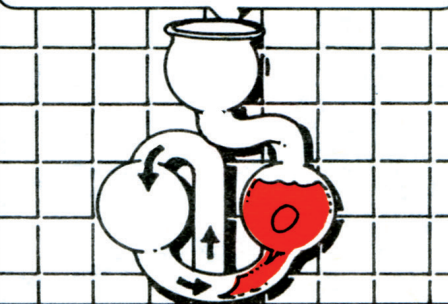
8. VOEG DE STARTER TOE

aber Bakterien, Fremdhefen und andere Stoffe, die den Wein verderben, kommen nicht hinein. Den Gärspund sagt auch etwas über den Zustand des Mosts aus. Wenn das Wasser in beiden Kugeln gleich hoch steht und nicht blubbert, gärt der Most nicht. Durch das Gären übt das entweichende Kohlendioxidgas Druck auf das Wasser aus: der Wasserspiegel an der Gefäßseite ist dann niedriger. Wenn der Druck steigt wird mit der Regelmäßigkeit eines Uhrwerks etwas Gas durch das Wasser aus der Gärflasche entweichen. Wenn der Wasserspiegel an der Flaschenseite höher steht, bedeutet dies, dass der Most zu kalt ist. Wenn Sie die Flasche bei einer Temperatur von ca. 20 °C aufbewahren, wird der Gärprozess schnell einsetzen und sich eine Schaumschicht auf dem Most bilden. Damit die Flasche nicht überläuft, darf sie bei der ersten Gärung nur zu maximal drei Viertel befüllt werden.

### Zucker zugeben

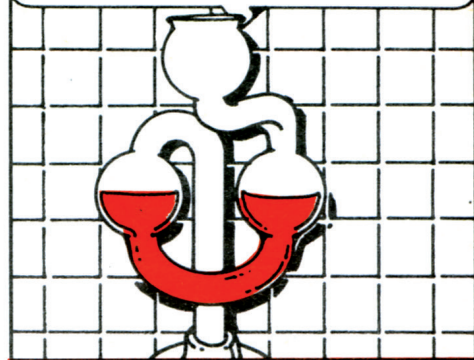
An sich muss dem Most kein Zucker hinzugegeben werden, bei Supermarkt-Trauben ist dies jedoch meistens nötig, wenn der Wein haltbar sein soll, da er dann mindestens 10 % Alkohol enthalten sollte. Die Faustregel lautet. Etwa 20 Gramm Zucker heben den Alkoholgehalt von einem Liter Most um etwa 1% an. Aber rechnen wir doch mal ein Beispiel durch. Unser Refraktometer oder Aräometer zeigt uns 50 °Oe an. °Oe bedeutet Grad Oechsle: Diese Einheit benutzen Winzer, um den Zuckergehalt des Mostes festzustellen. 50°Oe bedeutet wir kommen auf etwa 6% Alkohol. Grob vereinfacht stehen 8°Oe für 1% Alkohol. Und um einen Liter Most einen °Oe anzuheben benötigen wir 2,5 Gramm Zucker. Wir wollen auf 10% also müssen wir 32°Oe nach oben.  $32 \times 2,5 = 80$  Wir müssen also pro Liter 80 Gramm Zucker hinzugeben. Wichtig: Geben Sie den Zucker nicht auf einmal hinzu, sondern teilen es über Tage hinweg auf.

Der Gärspund verhindert Verunreinigungen des Gefäßes und zeigt an, ob der Most gut gärt. Der Ballon an der Gefäßseite enthält dann nur wenig Wasser



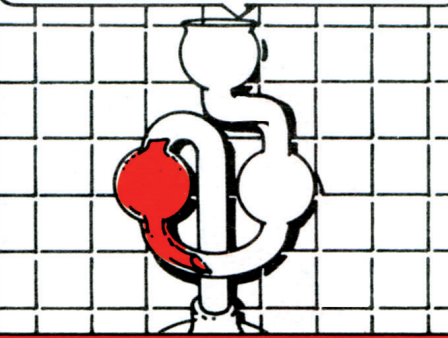
1. DE MOST GIST

Steht das Wasser gleich hoch und es steigen keine Blasen auf, gärt der Most nicht.



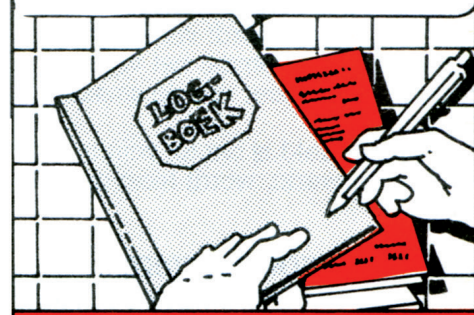
2. GEEN GISTING

Wenn der Wasserspiegel an der Flaschenseite höher steht, bedeutet dies, dass der Most zu kalt steht.



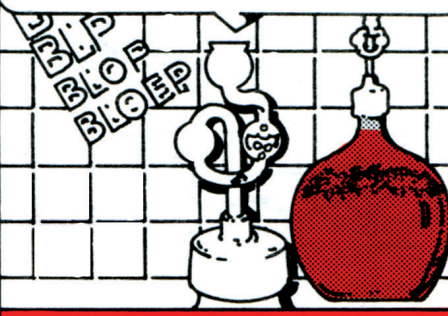
3. HET VAT STAAT TE KOUD

Notieren Sie sich, was mit dem Most passiert und was Sie zugegeben haben. Dann können Sie anhand Ihrer Notizen einen guten Wein nochmals herstellen.



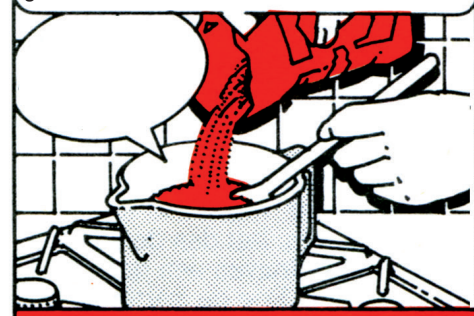
4. NOTEER WAT U DOET

Nach etwa einem Tag sollten im Gärspund blasen aufsteigen. Dann funktioniert die Gärung.



5. HEFTIGE GISTING

Sie können den Zucker den sie zugeben in heißen Wasser auflösen. Aber bedenken Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Most zu geben. Das schadet der Hefe.



6. LOS SUIKER OP

## Wenn die Gärung aufhört

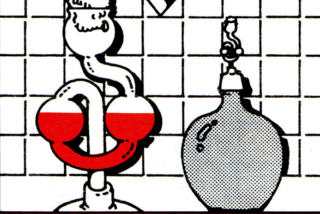
Der Gärvorgang ist beendet, wenn der Zucker aufgebraucht ist. Dies können Sie schmecken. Dann ist es Zeit für das Heben des Weins, den Abstich. Es gibt aber auch andere Gründe, die den Gärvorgang (vorübergehend) unterbrechen, und dies kann ein Zeichen dafür sein, dass etwas schief läuft. Überprüfen Sie folgende Dinge: Steht das Gefäß nicht zu kalt? Dadurch arbeiten die Hefezellen nämlich nicht richtig. Würde eventuell zu viel Zucker zum Most hinzugegeben? Bei zu hohem Zuckergehalt stellt die Hefe ebenfalls ihre Arbeit ein.

## Heben des Mosts

Um den Most vom Trub (Hefezellen, Proteine und Kristalline am Boden) zu trennen, stellen Sie die Flasche hoch und einen (mit Sulfitlösung gereinigten) Eimer auf den Boden. Der Schlauch des Weinhebers hat einen ausziehbaren Teil mit einem sog. Tropfkopf, wodurch der Trub größtenteils auf dem Boden der Gärflasche bleibt. Hängen Sie das eine Schlauchende in den Most und das andere Ende tiefer als die Unterseite der Gärflasche. Saugen Sie den Most vorsichtig an dieser Schlauchseite an, dann wird er von alleine aus der Flasche laufen. Füllen Sie möglichst viel klare Flüssigkeit in den Eimer, reinigen Sie den Behälter und füllen Sie die Flüssigkeit zurück in die Gärflasche. Befüllen Sie die Gärflasche bis zum Hals mit Traubensaft (oder Traubensaftkonzentrat) und stecken Sie den Gärspund wieder auf. Bei einem Alkoholgehalt von 16 % oder schon früher (je nach Hefe), wird der Gärvorgang beendet.

Nach vollständiger Vergärung darf sich der Most Wein nennen. An einem kühlen und ruhigen Ort gelagert, wird sich der Wein langsam klären. Er muss zur vollständigen Klärung noch ein- bis zweimal gehoben werden.

Die Gärung hört auf, wenn der gesamte Zucker vergoren ist, aber auch beim Erreichen eines Alkoholgehalts von 16% oder einer zu niedrigen Temperatur.



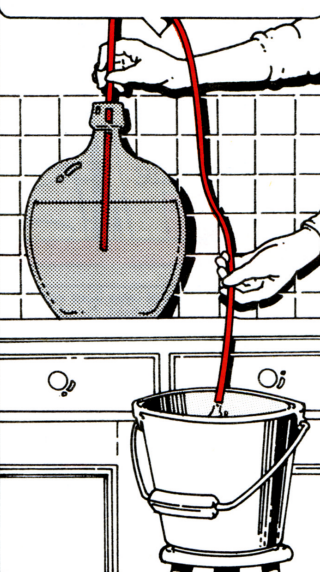
1. DE GISTING STOPT

Den Wein nach Ende der Gärung probieren. Der Zucker muss jetzt vollständig in Kohlensäure und Alkohol umgesetzt sein.



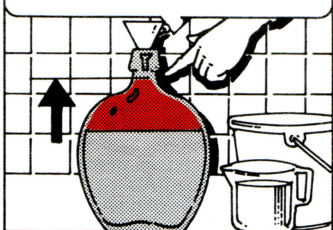
2. PROEVEN

Den Wein nach dem Gärvorgang in einen sauberen Eimer füllen. Lassen Sie möglichst viel Trub im Gefäß zurück.



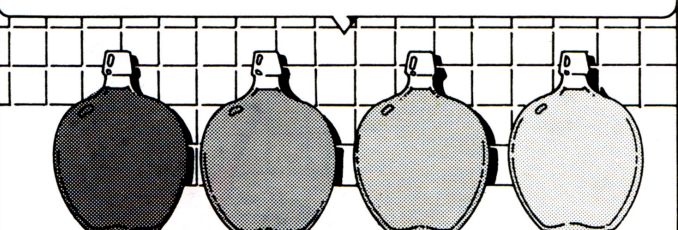
3. HEVEL DE MOST AF

Füllen Sie die Flasche wieder bis zum Rand mit Saft. Stellen Sie die Flasche nach 14 Tagen an einen kühleren Ort.



4. VUL BIJ TOT DE HALS

Wenn die Gärung vollständig beendet ist, muss der Wein noch einige Male gehoben werden, bis er kristallklar ist. Stellen Sie die Gefäße an einen (noch) kühleren Ort.



5. DE WIJN KLAART

## Die Klärung unterstützen

Wenn der Wein nicht klar wird, kann ein Klärungsmittel verwendet werden. Bentonit und Gelatine sind die bekanntesten, oft aber nicht nötig.

## Sulfit oder nicht?

Wenn der Wein geklärt ist und abgefüllt werden soll (eine Frage des Probierens), muss eine schwierige Entscheidung getroffen werden: Sulfit zusetzen oder nicht? Wenn Sie sicher sein wollen, dass der Wein nach dem Abfüllen nicht weiter gärt, bleibt Ihnen kein anderer Weg. Klassischer Naturwein ist sulfittfrei. Entscheiden Sie selbst.

## Die letzten Schritte

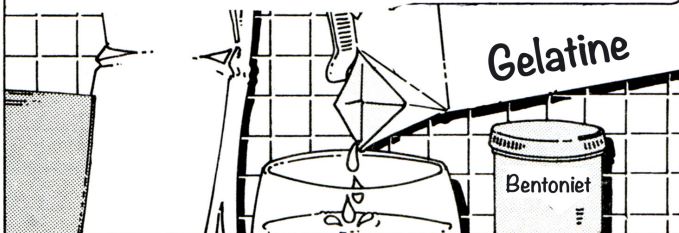
Wenn der Wein geklärt ist und abgefüllt werden kann, ist eins wichtig: Sauber arbeiten! Spülen Sie die Weinflaschen erst mit einer leichten Sulfitlösung aus und dann mit Wasser nach. Mit dem sauberen Weinheber werden die Flaschen bis fast zum Hals gefüllt, und dann beginnt eine der schönsten Arbeiten.

## Verkorken und Lagern

Der Korken verhindert, dass der Wein mit Sauerstoff in Kontakt kommt. Sie können im Übrigen auch metallene Kronkorken verwenden. Nehmen Sie immer neue Korken und eine gute Korkvorrichtung. Weichen Sie die Weinkorken zehn Minuten in einer Sulfitlösung ein, um sie weich und steril zu machen.

Stellen Sie die verschlossene Flasche 24 Stunden aufrecht hin, damit der Korken trocknen kann. Vervollständigen Sie dann die Flasche mit einem Etikett und einer Schrumpfkapsel (optional). Mit Heißdampf oder einer Kerzenflamme wird die Schrumpfkapsel am Flaschenhals befestigt, um den Korken zu schützen.

Wenn der Wein nicht klar wird, kann ein sicheres Klärungsmittel helfen. Je nach Weinsorte wird Bentonit oder Gelatine (bei Weißwein) empfohlen.



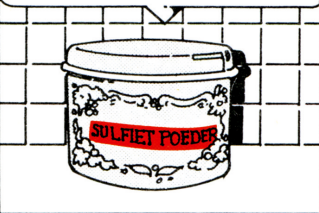
1. HELPEN MET KLAREN

Wein noch ein- bis zweimal vom Trub heben. Dann ist der Wein fertig. Etwas in ein Glas geben und prüfen, ob der Wein klar ist.



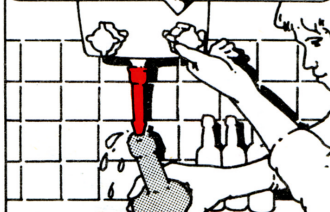
2. KEUR DE WIJN

Sulfit verhindert die Nachgärung. 1 Gramm je 10 l Most ist genug. Für Naturwein lieber kein Sulfit verwenden.



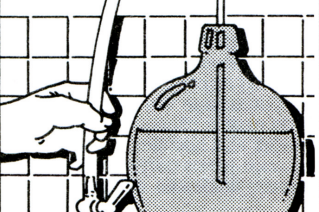
3. GEBRUIK EVENTUEEL SULFIET

Weinflaschen vor dem Abfüllen gut reinigen. Mit Sulfitlösung spülen und mit Wasser nachspülen.



4. REINIG DE FLESSEN

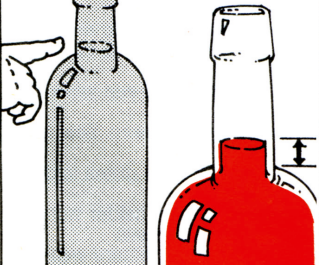
Mit einem Weinheber können die Flaschen leicht befüllt werden.



Kochen Sie niemals ihre Weinkorken ab.

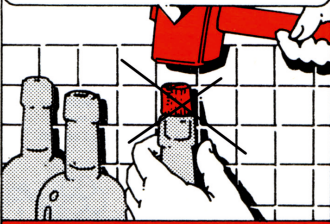


5. KOOK DE KURKEN NIET UIT



6. NIET TE VOL

Mit einem Holzhammer geschlagen passt der Korken nicht durch die schmale Halsöffnung.



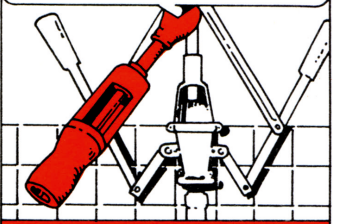
7. GEEN HOUTEN HAMER

Den Korken vor dem Verschließen eine halbe Stunde in einer Sulfitolösung einweichen.



8. GLADSTE KANT IN DE FLES

Am einfachsten klappt das Verkorken mit einer Korkvorrichtung. Eventuell kann der Korken in etwas Glycerin getaucht werden.



9. KURKAPPARATEN

## Lagerung und Probieren

Der Wein ist jetzt fertig. Sie können den Wein natürlich schon nach kurzer Zeit trinken, aber eine gewisse Lagerdauer fördert den Geschmack. Daher empfiehlt es sich, den Wein kühl zu lagern und ab und an eine Flasche zu probieren. Notieren Sie ihre Beurteilung, um beim nächsten Mal zu wissen, wann der Wein am besten ist.

Achten Sie beim Probieren auf die Farbe, den Geruch und natürlich den Geschmack.

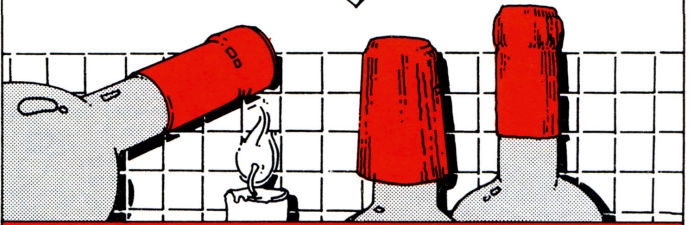
Wenn der Wein seinen Höhepunkt (wie Weinkenner es so schön nennen) erreicht hat, sollte auch schnell der Rest des Vorrats getrunken werden. Die Qualität kann nämlich sehr schnell abnehmen.

## Fruchtwein

Wenn wir von Wein sprechen, handelt es sich immer um vergorenen Traubensaft. Wein aus anderen Früchten heißt Fruchtwein.

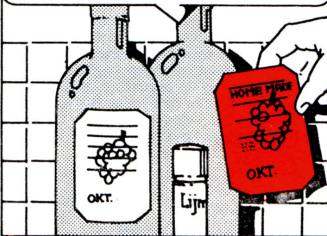
Weintrauben enthalten bereits alle erforderlichen Nährstoffe. Bei anderen Früchten müssen oft Säuren, Enzyme und Hefenährsalze zugefügt werden, damit die Gärung gleichmäßig verläuft. Fruchtwein wird auf die gleiche Weise hergestellt wie normaler Wein.

Nach 24 Stunden kann die Schrumpfkapsel übergezogen werden. Diese verhindert, dass der Korken austrocknet. Einfach anzubringen mit einer Kerzenflamme, Heißdampf oder einer Heißluftpistole.



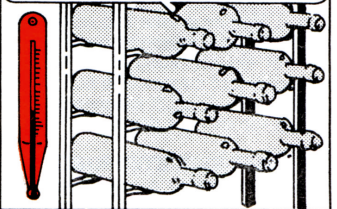
1. BRENG EEN KAPSULE AAN

Abfüldatum, Weinart und Farbe auf das Etikett schreiben und auf Flasche kleben.



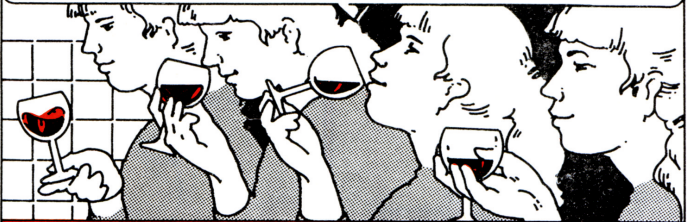
2. ETIKETTEER DE FLES

Flaschen liegend und kühl lagern, um die Gefahr von Nachgärung zu verringern. Den Wein jetzt reifen lassen.



3. LEG DE WIJN KOEL OP

Durch das Reifen verändert der Wein seinen Geschmack. Durch regelmäßiges Probieren werden Sie feststellen, wann der Wein am besten ist. Notieren Sie ihre Beobachtungen. Wenn der Geschmack nachlässt, hat der Wein seinen Höhepunkt überschritten. Dann sollte er schnell getrunken werden.



4. PROEF AF EN TOE 'N FLESJE

## Allgemeine Hinweise

Um festzustellen, in welchen Mengen die Zutaten zum Most gegeben werden müssen, können Sie sich an den folgenden Richtwerten orientieren.

- **Hefe:** Wählen Sie die passende Sorte für das Obst und für den jeweiligen Geschmack
- **Hefenahrung:** 1-2 Teelöffel pro 10 Liter Most
- **Pectio Enzyme:** Wesentlich für den Abbau von Pektin in der Frucht.
- **Rohpect-Pro:** Für eine optimale Aromaextraktion aus den Früchten.
- **Tannin:** Maximal 1-2 Teelöffel pro 10 Liter Most, falls erforderlich.
- **Zitronensäure:** 1-3 Teelöffel pro 10 Liter Most. Birnen enthalten praktisch keine Säure, daher maximal drei Teelöffel. Bei Brombeeren, die recht säurehaltig sind, genügt ein Teelöffel. Es ist eine Frage der Verkostung und vor allem des Abmessens.
- **Zucker:** Der hängt von dem Alkoholgehalt ab, den Sie erreichen wollen.

## Die richtige Frucht

Beinahe alle Früchte eignen sich für die Weinherstellung. Wählen Sie eine geeignete Frucht und berücksichtigen Sie die Erntesaison. Zerkleinern Sie Früchte wie beispielsweise Erdbeeren oder Brombeeren ohne die Samen zu zerkleinern, da diese für einen bitteren Geschmack sorgen. Von beispielsweise Pflaumen und Pfirsichen muss sowohl der Kern als auch die Schale entfernt werden.

### Erdbeerwein (10 Liter)

Zutaten: 7 kg Erdbeeren, 2500 g Zucker, 3 TL Zitronensäure, 3 TL Hefenährsalz, 2 TL Pectio-Enzyme, 1 TL Rohpect-Pro, 1 Päckchen Bourgogne-Weinhefe.

Zubereitung: Früchte zerkleinern, Eimer füllen, mit 6 l kochendem Wasser übergießen, 1 kg Zucker durchrühren. Nach Abkühlen übrige Zutaten hinzufügen, Weinhefe zum Schluss. Abdecken und 3 Mal täglich mit Holzlöffel umrühren. Täglich 150 g Zucker durchrühren. Nach 10 Tagen sieben und in Gärrflasche weitergären lassen. Beim Heben Sulfid hinzugeben.



### Pfirsichwein (10 Liter)

Zutaten: 8 kg Pfirsiche, 3000 g Zucker, 3 TL Zitronensäure, 2 TL Hefenährsalz, 2 TL Pectio-Enzyme, 1 TL Rohpect-Pro, 1 TL Rohpect-Pro, 1 TL Tannin, 1 Päckchen Sauternes-Weinhefe.

Zubereitung: Früchte schälen, entkernen, zerkleinern, in Eimer füllen, mit 6 l kochendem Wasser übergießen und 1 kg Zucker durchrühren. Nach Abkühlen übrige Zutaten hinzufügen, Weinhefe zum Schluss.

Abdecken und 3 Mal täglich umrühren. Täglich 200 g Zucker durchrühren. Nach 10 Tagen sieben und in Gärrflasche weitergären lassen.



### Honigwein (10 Liter)

Zutaten: 3 kg klaren Honig, 5 g getr. Zitronenschale, 1 gestr. TL Tannin, 3 TL Zitronensäure, 1 TL Weinsteinensäure, 2 TL Hefenährsalz, 1 Pk. Mede-Weinhefe.

Zubereitung: Honig in 4 Liter Wasser lösen und mit Zitronenschale 10 min köcheln. Nach Abkühlen gleich mit Zitronensäure, Weinsteinensäure, Tannin, Hefenährsalz und Weinhefe in Gärrflasche füllen. Nach 1 Woche Gärrflasche bis zur Schulter mit Wasser auffüllen. Met muss 6 bis 12 Monate reifen.



### Brombeerwein (10 Liter)

Zutaten: 8 kg Brombeeren, 2600 g Zucker, 2 TL Hefenährsalz, 2 TL Pectio-Enzyme, 1 TL Rohpect-Pro, 1 Päckchen Port-Weinhefe.

Zubereitung: Brombeeren waschen und zerquetschen. Mit 5 l kochendem Wasser übergießen und 1 kg Zucker durchrühren. Nach Abkühlen übrige Zutaten hinzufügen mit der Weinhefe zum Schluss. Gut abdecken und 3 Mal täglich mit Holzlöffel umrühren. Täglich 200 g Zucker durchrühren. Nach 8 Tagen sieben und in Gärrflasche weitergären lassen.



### quick-to-make Apple wine (10 litres)

Ingredients: 1 litre Apple concentrate, 1200 g sugar, 1 tsp yeast nutrient, 2 tsp citric acid, 1 tsp pectic enzymes.

Preparation: Put the concentrated juice straight into the fermentation bottle together with all the other ingredients.

After complete fermentation siphon once and bottle.



### Plum wine (10 litres)

Zutaten: 8 kg Pflaumen, 2500 g Zucker, 2 TL Hefenährsalz, 2 TL Zitronensäure, 2 TL Pectio-Enzyme, 1 TL Rohpect-Pro, 1 Päckchen Professional-Weinhefe.

Zubereitung: Gewaschene und ent-wachste Pflaumen entkernen und mit 6 l kochendem Wasser übergießen, 1 kg Zucker durchrühren. Nach Abkühlen übrige Zutaten zugeben, Weinhefe zum Schluss. Abdecken und 3 Mal tgl. umrühren. Täglich 150 g Zucker durchrühren, nach 10 Tagen alles in Gärrflasche geben und weitergären lassen.



### Orangenwein (10 Liter)

Zutaten: 7 l Orangensaft, 3 kg Zucker, 2 TL Hefenährsalz, 2 TL Pectio-Enzym.

Zubereitung: 1 kg Zucker im Saft auflösen. Lösung mit dem Hefenährsalz in die Gärrflasche geben. Alle 3 Tage 500 g Zucker (in etwas Wasser gelöst) zugeben.



### Petersilienwein (10 Liter)

Zutaten: 320 g Petersilie, 3 kg Zucker, 2 TL Hefenährsalz, 3 TL Zitronensäure, 1 TL Weinsteinensäure, 1/2 TL Tannin und 1 Päckchen Aroma-Weinhefe.

Zubereitung: Petersilie und Zitronensäure in 4 l Wasser kochen, nach 30 Minuten Petersilie abgießen. 3 kg Zucker auflösen und auf 20 °C abkühlen lassen. Hefenährsalz, Weinsteinsäure, Tannin und Weinhefe zugeben. Alles in Gärrflasche geben und zu drei Viertel mit Wasser auffüllen. Flasche nach 1 Woche mit kaltem Wasser auf 10 Liter auffüllen. Zwei Mal heben und abfüllen.

