

Auszüge aus dem KITZINGER WEINBUCH

nützliche Zusatzliteratur zur Weinherstellung

Behandlung der Früchte

Die möglichst reif bis vollreif geernteten Früchte werden am zweckmäßigsten in den heute gebräuchlichen Spannkörben gesammelt und gelagert, Äpfel und Birnen in Holzsteigen oder Weidenkörben. Wegen der vorhandenen Fruchtsäure sollen Früchte (Fruchtmaischen und Fruchtsäfte) nicht mit Metallen in Berührung gebracht werden. Ausgereiftes, gesundes und natürlich auch sauberes Obst ist Voraussetzung für die Gewinnung eines guten Saftes und eines guten Weines. Sobald die Haut oder Schale einer Frucht beschädigt wird, beginnen die allgegenwärtigen Kleinlebewesen und der Sauerstoff der Luft ihre schädliche Einwirkung (Infektion und Oxydation). Die Früchte sollen vor dem Zerkleinern gewaschen oder mindestens abgespritzt werden, wobei natürlich weiche Früchte, wie z. B. Erdbeeren, vorsichtig behandelt werden müssen. Am ungeeignetsten sind unreife Früchte, denn Unreife bedeutet immer ein Übermaß an Säure, Mangel an Zucker und Fruchtaroma.

Saftgewinnung

Damit der Saft austreten kann, muß das Gefüge einer Frucht zerstört werden, weil ganze Früchte sich nicht abpressen lassen. Durch das Zerdrücken oder Vermahlen entsteht ein Fruchtbrei (Fruchtmaische), der normalerweise kalt abgepreßt wird. Viele Früchte, besonders die Beerensorten enthalten Pektinstoffe, so daß der Fruchtbrei sehr schnell geliert, wodurch sich der Saft nur mühsam abpressen läßt. Durch ein Enzympräparat (Kitzinger Antigeliermittel) können die Pektin- und Schleimstoffe auf natürliche Weise und ohne Erhitzen abgebaut werden, wodurch sich über Nacht der Fruchtbrei außerordentlich verflüssigt, so daß der größte Teil des Saftes am nächsten Tag einfach abgeseiht werden kann. Der Rest der Maische läßt sich dann ohne große Mühe abpressen, wobei sich eine wesentlich erhöhte Saft- und Farbausbeute ergibt. Der Vorzug des Kaltpressens besteht darin, daß der Saft nicht durch Wärmeeinwirkung verändert wird, ein Kochgeschmack nicht auftritt und Vitamine erhalten bleiben.

Gäransatz im Glasballon

Die Hefekultur reicht aus bis 50l Ansatz und ist auch ganz zuzugeben, wenn etwa nur 10 Liter Wein angesetzt werden. Wichtig ist, daß das Kulturfläschchen vor dem Öffnen mehrmals kräftig geschüttelt wird, weil sich nach einigem Stehen die Hefezellen als Belag am Boden oder der Wandung angesetzt haben. Das Schütteln

soll solange fortgesetzt werden, bis sich dieser Belag vollständig gelöst hat und die Flüssigkeit im Hefefläschchen gleichmäßig trüb geworden ist. Hat man die Menge des Saftes auf 2 kleine Ballons verteilt, so gibt man die Hefekultur in einen halben Liter Saft, rührt gründlich um und verteilt den Saft auf die beiden kleinen Ballons. Zu beachten ist ferner, daß die Hefezellen nur eine Temperatur bis zu etwa 28°C vertragen, infolgedessen muß der Saft bei der Zugabe der Hefekultur Zimmertemperatur haben und es darf auch niemals heiße Zuckerwasserlösung nachgefüllt werden, weil dies die Hefezellen zerstören würde.

Beispiel für die Zusammensetzung des Gäransatzes

Nehmen wir an, es stehen 6 Liter roter Johannisbeersaft zur Verfügung, die wir entsprechend dem Rezept zu einem Johannisbeer-Dessertwein ansetzen wollen. Das Rezept schreibt für 10 Liter Dessertwein 3 Liter Saft vor, folglich können wir mit den 6 Litern Saft 20 Liter Dessertwein herstellen und benötigen dazu einen 25 Literballon, denn der Ballon darf bei der Gärung nie ganz gefüllt sein. Wir geben in den gut gereinigten Ballon die 6 Liter Saft, dazu eine Ballonkultur Kitzinger Reinzuchtheffe. Wir benötigen außerdem 10 Liter Wasser, 6kg Zucker, 8 kleine Hefenährsalz-Tabletten. Das Wasser wird erhitzt und der Zucker darin aufgelöst. Die 8 kleine Hefenährsalz-Tabletten werden auf einen Papier zerstoßen und ebenfalls in die Zuckerwasserlösung gegeben. Nach der Abkühlung auf Zimmertemperatur wird die Zuckerwasserlösung in den Gärballon gefüllt und das Ganze durch herumschwenken gleichmäßig vermischt. Damit ist der Ansatz fertig.

Als Gärverschuß dient eine Gummikappe mit Loch, in das ein Gäraufsatz(Hobby 1) gesteckt wird.; dessen Becher ist mit klarem Wasser zu füllen und das Hütchen aufzustülpen.

Die Vergärung

Wir müssen den Gärballon nun an einem Platz unterbringen, wo er nicht stört und wo der Inhalt nicht mehrmals starken Temperaturschwankungen unterworfen ist. Am besten steht er in einem Raum, der nicht zu dunkel ist, damit wir den hochinteressanten Vergärungsvorgang, der in wenigen Tagen einsetzen muß, genau beobachten können. Der vorhandene Zucker wird etwa zu gleichen Teilen in Alkohol und gasförmige Kohlensäure gespalten. Die gasförmige Kohlensäure steigt nun im Saft nach oben und bringt die ganze Flüssigkeit in Bewegung, was wieder der lebhaft tätigen Reinzuchtheffe zugute kommt. Auf der Flüssigkeitsoberfläche bildet sich häufig ein Schaumhut und natürlich ein gewisser Druck an Kohlensäure nur durch den Gäraufsatz nach oben steigen, drückt dort auf den inneren Flüssigkeitsspiegel des Wassers und entweicht deutlich sichtbar und hörbar als Gasbläschen durch das Wasser des Gäraufsatzes. Auf diese Weise kann man genau beobachten, wann die Gärung einsetzt, wie sie sich steigert und wieder abklingt. Um die Reinzuchtheffe zu Beginn der Gärung oder gegen das Ende hin zu äußerster Tätigkeit anzureizen ist es empfehlenswert, den Ballon einmal täglich zu schütteln.

Das Ende der Gärung

Nach einer Gärdauer von 2 bis 4 Monaten sollte unter normalen Umständen die Gärung beendet sein. Mit dem Aufhören der Kohlensäurebildung, die vorher alle Trubteilchen in ständiger Bewegung gehalten hatten, tritt jetzt Beruhigung ein und der Jungwein kommt in das Stadium einer Selbstklärung. Der Schaumhut verschwindet und die Hefe mit allen Trubteilchen setzt sich in einer deutlich abgegrenzten Schicht am Boden ab. Die vollständige Klärung des Weines müssen wir nun durch Abziehen von der Hefe, Behandlung mit Schwefeltabletten, vor allem aber durch kühle Lagerung herbeiführen.

Das Abziehen von der Hefe

soll immer so geschehen, daß der Ballon ruhig bleibt und der Trub am Boden nicht aufgewirbelt wird. Zweckmäßig ist die Verwendung eines sog. Weinhebers, mit dem man die klare Flüssigkeit abheben kann, ohne daß der Trub mitgerissen wird. Der geklärte Jungwein wird nun in einen entsprechend tiefer stehenden Ballon umgefüllt. Den im ersten Gärballon verbleibende Trub kann man durch ein feines Tuch abfiltrern und auch den Rest der Flüssigkeit noch gewinnen.

Schwefelung

wegen der weiteren Klärung und im Interesse der Haltbarkeit empfiehlt es sich nun, dem Wein auf 10 Liter 1g Schwefel zuzugeben und in etwas Jungwein aufzulösen. Die Schwefellösung wird dann dem Jungwein gründlich zugemischt. Als Verschuß kann für die erste Zeit noch die Gummikappe mit Gäraufsatz verwendet werden, denn es soll sich nun zeigen, ob die Gärung tatsächlich abgeschlossen ist. Gelegentliche kleine Kohlensäurebläschen müssen nicht absolut auf Gärung hindeuten, denn etwas Kohlensäure entsteht auch durch den Säureabbau.

Der Jungwein soll nun möglichst kühl gelagert werden und ohne weiter Störung seiner Reife, d. H. der vollkommenen Entwicklung der Geschmacksstoffe (Bukett) entgegengehen.

Weitere Tipps und Hinweise finden Sie im Kitzinger Weinbuch.