

VINOFERM MAXI-STARTPAKET

Gratulation zum Kauf des VINOFERM MAXI-STARTPAKETS. Im Moment machen Einige von zehntausend leidenschaftlichen Obstweinerstellern jährlich ihre hervorragenden "Hausweinchen". Nein, Sie machen keinen Traubenwein ... aber Obstwein! Möchten Sie einige Beispiele? Wein aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen, roten Himbeeren, Kirschen, Holunderbeeren und Rhabarber ... und sogar Wein aus Mispeln, Petersilie, Eicheblättern, Kuhblumen, Birkensaft, ... Wie Sie sehen ist die Auswahl fast unbeschränkt! Und praktisch alle erreichen ein ausgezeichnetes Resultat! Natürlich ist die Fachkenntnis unentbehrlich, und dafür gibt es gute Bücher. Aber vor allem soll der Weinmacher Geduld haben! Geduld um den Wein zu einem vollwertigen Göttergetränk reifen zu lassen ... Aber Sie wollen natürlich gleich anfangen, und darum verschaffen wir Ihnen in dieser Broschüre schon einen Überblick von dem Weinmachen. Wenn Sie eins von diesen Rezepten genau befolgen, dürfen Sie mit Recht stolz auf Ihr Resultat sein!

1. Was enthält dieses Startpaket?

- 2 Eimer mit Deckel und Loch für Ablaufhahn (1 Deckel mit Loch und Gummi für Gärloch)
- 1 Gärloch und 2 Ablaufhähne mit Gegenmutter
- 1 Abfüllröhrchen
- 1 x 30 Korken zum Abschließen der Weinflaschen
- ein Verkorker
- ein Ruhrspatel
- ein Hydrometer für die Bestimmung des Zuckergehalts
- ein Messzylinder
- ein Acidometer, für die Bestimmung des Säuregehalts im Saft
- eine Flaschenbürste
- ein Säckchen mit Hefe BIOFERM ROUGE, für Rotwein
- ein Säckchen mit Hefe BIOFERH4 BLANC, für Weißwein
- 100 g Nutrisal oder Hefenährsalz
- 100 g Zymex um Pektin abzubauen
- 100 g Mixacid (gemischte Säure)
- 100 g Campden oder Sulfitpulver
- Chempro OXI für die Reinigung der Materialien
- 100 g Desacid für die Entsäuerung von zu saurem Wein
- 1 x 30 Weinetiketten
- und natürlich ein gutes Buch, um leckeren Wein zu machen
- Gebrauchsanleitung

2. Was enthält das Paket nicht?

- Fruchtsaft
- Zucker

3. Eine Übersicht von dem Weinherstellern

Bevor Sie wirklich anfangen, müssen wir zuerst die Wichtigkeit der Hygiene mal betonen. Alles was Sie verwenden, soll von Schimmel und Bakterien bereinigt sein. Dieses "Desinfizieren" kann am Besten mit einem speziellen Produkt wie CHEMIPRO OXI geschehen, dies ist ein Reinigungs-Desinfizierungs-Entduftungs-Produkt in einem. Sie können die Materialien auch mit Sulfit desinfizieren. Dann müssen Sie aber auch eine Säure (Mixacid) zufügen.

Die VIER ARTEN von SAFTGEWINN:

- Sie können Würze durch das Zerquetschen der Zutaten (Obst, Gemüse, ...) erreichen und den Most einige Tage im Wasser weichen lassen.
Am besten fügen Sie ein Pektin-Abbrechendes Enzym (Zymex) bei, damit Sie mehr Saft bekommen, und ihr Wein später einfacher ausklären wird. Nach einigen Tagen sind Farbe, Geruch und Geschmack ausreichend im Wasser aufgelöst, und dann können Sie den Most sieben und mit der Hand auspressen.
- Die meist traditionelle Weise von Mostbereitung, ist vielleicht das Pressen. Die meisten Früchte sind dazu geeignet. Dazu verwenden Sie eine Obstmühle und eine Obstpresse. Mit dieser kostenintensiveren Methode haben Sie einen großen Saftgewinn. Obstpressen sind im Handel verfügbar in verschiedenen Größen und zu verschiedenen Preisen (ab 195,00 €).
- Eine sehr interessante und relativ einfache Methode von Saftgewinn ist der Dampfextraktor oder der Entsafter. Mit diesem speziellen Apparat können Sie in kürzester Zeit pasteurisierte Säfte aus praktisch allen Früchten, Gemüse oder Kräutern bekommen. Hier werden auch die meisten aromatischen Stoffe behalten. Nachher wählen Sie selber, was sie weiter damit anfangen: z.B. als Fruchtsaft aufbewahren oder zum Wein verarbeiten
- In bestimmten Fällen ist das Abkochen der Zutaten die beste Lösung. Hier denken wir vor allem an Karotten, Hagebutte, Bananen, ...
In diesem Fall werden die Früchte durch das Kochen wohl ein bisschen von ihren Aroma verlieren. Manchmal verursacht das Kochen auch einen Nachgeschmack. Ein Pektin-Abbrechendes Mittel ist immer notwendig.

a) Der HEFESTARTER:

- Jetzt können Sie die Reihefe fertig machen. Dazu nehmen Sie am Besten Trockenhefe, die Sie während etwa 15 Minuten in einem Glas lau-warmen Wasser (max. 30°C) aufquellen lassen. Nachher können Sie diese Hefe nur zum Most zufügen! Die Trockenhefe wird schnell aufstarten und die Gärung in Gang setzen.

b) ZUCKER- und SÄUREBESTIMMUNG:

- Die alkoholische Gärung soll bei möglichst idealen Umständen stattfinden. Dazu soll der Most ausreichend Zucker enthalten und den richtigen Säuregehalt haben. Dazu gibt es zwei geeignete Meter: das DICHTMETER (Hydrometer) und das ACLDOMETER Nach diesen zwei Bestimmungen müssen Sie den Most eventuell durch Zucker, Wasser und /oder einen anderen Saft anpassen. Diese Bestimmungen erfordern natürlich extra Arbeit, aber sichern Ihnen ein gutes Resultat. Dennoch kann der Anfänger diese Bemühungen vermeiden, mittels der Verwendung von einem Rezept.

c) Die GÄRUNG:

- Wir unterscheiden zwei Arten der Gärung: Mostgärung und Pulpgärung. Bei der Pulpgärung, werden Sie die zerquetschten Früchte einige Tagen mitgären lassen. Die Hefe wird 1 Tag nach dem Zerquetschen dem Wasser und den zerquetschen Früchten zugefügt. Der durch Gärung geformte Alkohol löst viel mehr Geschmack-, Farb- und Geruchstoffe aus, die einen schmackhafteren Wein zur Folge. Der Pulp wird von der Kohlensäure an die Oberfläche getrieben und formt dort einen hechten Kuchen. Dieser Hut soll regelmäßig umgerührt werden.
- Diese Gärung soll in einem Fass oder in einem Eimer mit weiter Öffnung stattfinden, außerdem sollte dieser Behälter mit einem lockeren Deckel oder mit einem Tuch abgedeckt werden. Nach 3 bis 5 Tagen wird den Pulp gesiebt, ausgepresst und der Most weiter gezuckert.
- Wenn Sie mit sauberen Saft arbeiten, dann fangen Sie gleich mit der Mostgärung an. Während der ersten Tage (der ersten Gärung), wird sich viel Schaum formen. Darum ist es zu empfehlen den

Gärungseimer nur bis 3/4 zu füllen. Sonst wird der Schaum nach außen strömen. Während dieser ersten Tage sollten Sie den Eimer auch regelmäßig schütteln, damit sich die Hefezellen gediegen entwickeln können.

- Der Gäreimer wird dann mit einem Gärloch abgeschlossen. Dieses ist eine Art kleiner Schwanenhals, der mittels eines Gummis auf den Eimer gestellt wird. Er wird bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt. So kann keine Luft von außen in den Eimer drängen, aber die geformte Kohlensäure kann wohl nach außen strömen.
- Nach ungefähr einer Woche beruhigt sich der Prozess und es startet eine viel ruhigere, zweite Gärung. Der Gäreimer kann jetzt komplett aufgefüllt werden.
- Die Natur macht ihre Arbeit, und der Wein wird jetzt schnell fertig sein. Die toten Hefezellen werden zum Boden sinken und dort einen "Bodensatz" formen. Darum werden Sie den Wein einige Male heben müssen, ohne den "Bodensatz" mit zu heben. Dieses verläuft sehr einfach mit dem Hahn und dem zweiten Eimer. Nach einigen Monaten wird der ganze Zucker komplett vergärt sein und der Wein muss nur noch ausklären und reifen.

d) DAS ABFÜLLEN:

- Sie sind ein glücklicher Mensch: nach einigen Monaten ist den Wein ausgeklärt und ein bisschen abgelagert. Mittels des Abfüllröhrchens, dass auf die Ablaufhahn montiert ist, füllen Sie ihn in die gereinigten Weinflaschen ab und schließen diese mit guten Qualitätskorken ab (mittels eines Verkorkers) und Sie sorgen für eine schöne Vollendung mit einer Kappe und einer Etikette.
- Die Flaschen werden liegend aufbewahrt um den Kork feucht zu halten. Auch jetzt soll der Wein noch ein Bisschen reifen. Hier gilt die Goldene Regel für jeden Weinmacher: Geduld wird belohnt ...

e) PROSIT !!

- Jetzt kommt der Moment den jeden Weinmacher mit tiefem Stolz erfüllt: ein Weinglas ist eingeschenkt... Sie beurteilen zusammen mit Ihren Freunden die Farbe, den Geruch und den Geschmack ... Sie haben viel Geduld gehabt, aber das war es Wert!

4. Und jetzt fangen wir an ... !

- Sie wollen gleich anfangen? Eine Gute Idee ... Mit Hilfe dieser zwei folgenden Rezepte machen sie zweifellos zwei herrliche Weine. Die beiden Rezepte wurden ausprobiert und sind speziell balanciert für ein gutes Resultat. Viel Spaß und ... PROSIT.

BASISREZEPT für 23 Liter ROTEN Tischwein

Zutaten:

- 7,5 kg Wacholderbeeren
- 5 kg Zucker
- 5 Teelöffel Pekto-Enzym
- 2,5 Teelöffel Mixacid
- 5 Teelöffel Hefenährsalz
- Trockenhefe : Bioferm Rouge

Arbeitsweise:

Pflücken Sie die Beeren und entstielen Sie diese mit einer Gabel. Zerquetschen Sie die Beeren und wärmen Sie sie während 15 Minuten in wenig Wasser bis etwa 80°C auf. Lösen Sie die Hälfte des Zuckers in 5 Liter warmem Wasser und fügen Sie dieses zu. Nach kompletter Abkühlung (bis 25°C !) fügen Sie Hefenährsalz, Pekto-Enzym und Mixacid zu. Rühren Sie die Trockenhefe in einem Glas mit lauem Wasser (max. 30°C) und fügen Sie die Hefe nach 15 Minuten dem Most zu. Lassen Sie alles in einem weißen, mit einem sauberen

Tuch abgeschlossenen, Eimer zwei Tage gären. Wenigstens einmal am Tag kräftig rühren. Sieben Sie mit einem Nessel Tuch, pressen Sie den Pulp aus und gießen Sie den Most in einen Gäreimer. Mit Wasser beifüllen bis 3/4 des Eimers gefüllt ist.

Setzen Sie das Gärloch, für die Hälfte mit Wasser gefüllt, auf den Eimer, und lassen Sie sie auf einer warmen Stelle (25°C) noch eine Woche weiter Gären. Denken Sie daran, dass während der ersten Woche die Gärung sehr heftig sein kann, mit Schaumerzeugung zur Folge.

Fügen Sie dann den übrigen Zucker, aufgelöst, zu. Füllen Sie den Eimer und schütteln Sie alles mal kräftig. Lassen Sie jetzt weiter Gären.

Der Temperatur abhängig, wird der Wein innerhalb 2 - 4 Monaten ausgegärt sein. Heben Sie dann den Wein in den sauberen Eimer, ohne den "Bodensatz" auf zu schütteln (mittels des Hahnes).

Lassen Sie den Wein noch mal einigen Monaten ausklären und riefen, bis er kristall-klar aussieht.

Jetzt können Sie den Wein in Flaschen abfüllen. Schließen Sie diese ab mit einem guten Qualitätskork, mittels eines Verkorkers. Denken Sie daran: wie lange Sie den Wein reifen lassen, umso Reicher der Body, das Buckett und der Geschmack werden! PROSIT ... !

BASISREZEPT für 23 Liter APFELWEIN

Zutaten:

- 7,5 Liter Apfelsaft
- 1250 g Rosinen
- 3.75 kg Zucker
- 10 Liter Wasser
- 5 Teelöffel Pekto-Enzym
- 5 Teelöffel Hefenährsalz
- 7,5 Teelöffel Mixacid
- Trockenhefe : Bioferm blanc

Arbeitsweise:

Sorgen Sie für ausreichend Äpfel für etwa 7,5 Liter Apfelsaft. 16-30 kg Äpfel sind meistens ausreichend.

Nehmen Sie am besten eine schmackhafte Sorte, denn das wird den Wein sicherlich noch besser machen. (Sie können natürlich auch Apfelsaft kaufen, wenn Sie bloß dafür sorgen, dass es keine Konservierungsstoffe enthält!) Pressen Sie, mit der Hand oder mit einer kleinen Obstpresse, die geschnittenen Äpfel und tun Sie den Saft in einen Gäreimer. Zerquetschen oder hacken Sie die Rosinen fein und fügen Sie diese dem Apfelsaft zu. Lösen Sie 3/4 der angegebenen Menge Zucker im (eventuell aufgewärmten) Wasser und fügen Sie es dem Saft zu. Geben Sie (nach Abkühlung) das Hefenährsalz, das Pekto-Enzym und der Mixacid zu. Lösen Sie die Trockenhefe in einem Glas mit lauwarmen Wasser (200 ml, max. 30°C) und fügen Sie es nach 15 Minuten dem Most zu. Setzen Sie das Gärloch, für die Hälfte mit Wasser gefüllt, auf den Eimer und lassen Sie sie auf einer warmen Stelle (25°C) noch eine Woche weiter gären. Denken Sie daran, dass während der ersten Woche die Gärung sehr heftig sein kann, mit Schaumerzeugung zur Folge. Lösen Sie nach 2 Wochen die übrige Menge Zucker auf und fügen Sie es dem Most zu.

Der Temperatur abhängig, wird der Wein innerhalb 2 - 4 Monaten ausgegärt sein. Heben Sie dann den Wein in den sauberen Eimer, ohne den "Bodensatz" auf zu wühlen (mittels des Hahnes).

Lassen Sie den Wein noch mal ein paar Monate ausklären und reifen bis er kristall-klar aussieht.

Jetzt können Sie den Wein in Flaschen abfüllen. Schließen Sie diese mit einem guten Qualitätskorken ab, mittels eines Verkorkers. PROSIT ... !