



Vinfoerm® MAXI startpaket Weinmachen

Kongratuliere mit dem Ankauf des VINFOERM® MAXI-STARTPAKETS. Im moment machen einige von zehntausenden leidenschaftlichen Obstweinemachers jährlich ihre hervorragenden "Hausweinchen". Nein, kein sie machen keinen Traubenwein ... aber Obstwein! Möchten Sie einige Beispiele? Wein von Äpfeln und Birnen, Pflaumen, roten Himbeeren, Kirschen allerhand, Holunderbeeren und Blumen, 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 Fachkenntnis unentbehrlich, und dazu 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 Übersicht von dem Weinmachen.

Wenn Sie ein von diesen Rezepten genau auffolgen, dürfen Sie mit Recht stolz auf Ihr Resultat sein!



1. Was enthält dieses Startpaket?

- 2 Gärungseimer von 30 Liter
- 2 Gärloch und 2 Ablaufhähne mit Gegenmutter
- 1 Abfüllrörchen
- 1 x 30 Korke 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 Bioferm Blanc, für Weißwein
- 100 g Nutrisal oder Hefenährsalz
- 25 g Zymex um Pektin ab zu brechen
- 100 g Mixacid (gemischte Säure)
- 100 g Campden oder Sulfitpulver
- CHEMIPRO® OXI für die Reinigung der Materialien
- 100 g Desacid für die Entsäuerung von zu säurem Wein
- "Kitzinger Weinbuch", 231 Seiten, Deutsch
- Gebrauchsanleitung

2. Was enthält das Paket nicht?

- Fruchtsaft
- Zucker

3. Eine Übersicht von dem Weinmachen

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

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com

**a) Die VIER Weisen von SAFTGEWINN:**

- Sie können Würze bereiten durch das Zerquetschen der Zutaten (Obst, Gemüse, ...) und nachher diesen Most einigen Tagen in Wasser einweichen zu lassen.
- Am besten füge Sie ein Pektin-abbrechendes Enzym (Zymex) zu, 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 können Sie den Most sieben und mit der Hand auspressen.
- Die meist traditionelle Weise von Mostbereitung, ist vielleicht das Pressen. Die meisten Früchten sind dazu geeignet. Dazu verwenden Sie eine Obstmühle und eine Obstpresse. Mit dieser Methode haben Sie einen großen Saftgewinn, aber es fordert eine größere Investierung Obstpressen sind im Handel verfügbar in verschiedenen Größen und Preisen.
- Eine sehr interessante und relativ einfache Methode von Saftgewinn ist der Dampfextraktor oder Entsafter. Es ist ein spezieller Apparat, mit dem Sie in kürzer Zeit pasteurisierte Säfte aus praktisch allen Früchten, Gemüse oder Kräutern bekommen. Doch werden auch die meisten aromatischen Stoffen behalten. Nachher wählen Sie selber, was sie weiter damit anfangen : 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, wegen des Kochens die Früchten wohl ein bißchen von ihren Aroma verlieren. Manchmal verursacht das Kochen auch einen Nachgeschmack. Ein Pektin-abbrechend Mittel ist immer notwendig.

b) Der HEFESTARTER:

Jetzt können Sie die Reinhefe 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 bloß am Most zufügen! Die Trockenhefe wird schnell aufstarten und die Gärung in Gang setzen.

c) ZUCKER- und SÄUREBESTIMMUNG:

Die alkoholische Gärung soll in so ideal möglichen Umstände stattfinden. Dazu soll der Most ausreichend Zucker enthalten und einen richtigen Säuregehalt haben. Dazu gibt es zwei geeignete Meter : Das DICHEMETER (Hydrometer) und das ACIDOMETER.

Nach diese zwei Bestimmungen, müssen Sie eventuell den Most anpassen, durch Zucker, Wasser und/oder einen anderen Saft zu zu fügen. Diese Bestimmungen fragen natürlich einige extra Arbeit, aber versichern Sie von einem guten Resultat. Dennoch kann der Anfänger diese Bestimmungen vermeiden, mittels der Verwendung von einem Rezept.

d) Die GÄRUNG:

Wir entscheiden zwei Weisen der Gärung: Mostgärung und Pulpgärung.

- Bei der Pulpgärung, werden Sie die zerquetschte Früchten einigen Tagen mitgären lassen. Die Hefe wird 1 Tag nach dem Zerquetschen an das Wasser und an die zerquetschen Früchten zugefügt. Der durch Gärung geformte Alkohol löst viel mehr Geschmack-, Farb- und Geruchstoffen auf, mit einem schmeckhafteren 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 Eimer mit weiter Öffnung stattfinden, aber diesen Behälter soll abgeschlossen sein mit einem lockeren Deckel oder mit einem Tuch. Nach 3 bis 5 Tagen wird den Pulp gesiebt, ausgepresst und den Most weiter gezuckert.

Brouwland



- 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 empfohlen den Gärungseimer nur für 3/4 zu füllen. Sonst wird der Schaum nach außen strömen. Während dieser ersten Tage brauchen Sie auch regelmäßig zu schütteln, damit die Hefezellen sich gediegen entwickeln können.
- Der Gäreimer wird dann mit einem Gärloch abgeschlossen. Dieses ist eine Art von kleinen Schwanenhals, der mittels einer Gummi auf den Eimer gestellt wird. Es wird für die Hälfte mit Wasser gefüllt. So kann keine Luft von außen ab in den Eimer drängen, aber die geformten Kohlendioxid kann wohl nach außen strömen.
- Nach ungefähr einer Woche, beruhigt sich der Prozess, und es startet eine viel ruhigere, zweite Gärung. Den Gäreimer kann jetzt komplett begefüllt werden.
- Die Natur macht ihre Arbeit, und der Wein wird jetzt schnell fertig sein. Die toten Hefezellen werden nach dem 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 all den Zucker komplett vergärt sein, und muß Ihr Wein nur noch ausklären und reifen.

e) 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 ab in die gereinigten Weinflaschen, 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 der Goldene Regel für jeden Weinmacher: Geduld wird belohnt ...

f) PROSIT!!

Jetzt kommt das Moment, daß 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 Rezepten machen sie zweifellos zwei herrliche Weine. Denn beide Rezepten wurden ausprobiert, und sind speziell balanziert für ein gutes Resultat.

Viel Spaß und ... PROSIT.

**BASISREZEPT für 23 Liter ROTEN Tischwein***Zutaten:*

7,5 Kg Wacholderbeeren
5 Kg Zucker
5 Theelöffel Pekto-Enzym

2,5 Theelöffel Mixacid
5 Theelöffel Hefenährsalz
Trochenhefe: Bioferm rouge

Arbeitsweise:

Pflücken Sie die Beeren und entstielen sie Sie mit einer Gabel. Zerquetschen sie die Beeren, und wärmen Sie sie während 15 Minuten in ein wenig Wasser bis etwa 80_C auf. Lösen Sie die Hälfte der Zucker 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 während zwei Tage Gären in einem weißen, mit einem sauberen Tuch abgeschlossenen Eimer. Wenigstens einmal am Tag kräftig rühren. Sieben Sie mit einem Nesseltuch, 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 nochmal 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 länger Sie den Wein reifen lassen, wie reicher der Body, das Buckett und der Geschmack werden! PROSIT ...!

BASISREZEPT für 23 Liter APFELWEIN*Zutaten :*

7,5 Liter Apfelsaft
1250 Gramm Rosinen
3,75 Kg Zucker
10 Liter Wasser

5 Theelöffel Pekto-Enzym
5 Theelöffel Hefenährsalz
7,5 Theelöffel Mixacid
Trochenhefe : Bioferm blanc

Arbeitsweise:

Sorgen Sie für ausreichend Äpfel für etwa 7,5 Liter Apfelsaft. 16-30 Kg Äpfel sind meisten genügend. Nehmen Sie am besten eine schmackhafte Sorte, denn dass wird den Wein sicherlich noch besser machen. (Sie können natürlich auch Apfelsaft kaufen, wenn Sie bloß dafür sorgen, daß es keine Aufbewahrungsmittel 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 aufewärmten) Wasser, und fügen Sie es dem Saft zu. Fügen Sie (nach Abkühlung) das Hefenährsalz, das Pekto-Enzym und der Mixacid zu. Lösen Sie die Trockenhefe in einem Glas mit lauem 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 der übrigen 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 schütteln (mittels des Hahnes). Lassen Sie den Wein nochmal einigen Monaten ausklären und riefen, bis er kristall-klar aussieht. Jetzt können Sie den Wein in Flaschen abfüllen. Schließen Sie diese ab mit guten Qualitätskorken, mittels einen Verkorker. PROSIT ...! (Version 2014)

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com