

Rezepte für die Hausweinbereitung ( 5 - Literbezug )

Fruchtart und Hefestamm	Zucker	Fruchtmenge	Wasser	Hefe-nähr-salz	Zitro-nen-säure	Ø-Alko-holge-halt
	g	g	l	g	g	%
<u>Apfel</u>						
Moselweinh.	500	3500	3,5	-	5	10
Rheinweinh.	750	3500	2,5	-	5	10
Rotweinhafe	850	3500	2,5	-	5	8
Dessertw.-H.	1650	4000	1,8	-	5	12- 14
<u>Johannisbeeren</u>						
Moselweinh.		2500	2,9	-	-	
Rheinweinh.	siehe	3000	2,5	-	-	siehe
Rotweinhafe	oben	3500	2,5	-	-	oben
Dessertw.-H.		3500	1,7	-	-	
<u>Sauerkirschen</u>						
Moselweinh.		2500	3,2	-	-	
Rheinweinh.	siehe	2500	3,0	-	-	siehe
Rotweinhafe	oben	3000	3,0	-	-	oben
Dessertw.-H.		3000	2,2	-	-	
<u>Stachelbeeren, reif</u>						
Moselweinh.		2500	2,8	-	-	
Rheinweinh.	siehe	3000	2,8	-	-	siehe
Rotweinhafe	oben	3000	2,8	-	-	oben
Dessertw.-H.		3500	1,9	-	-	
<u>Hagabutten, frisch</u> (getrocknet 1/3 der angeg. Menge verwenden)						
Moselweinh.		1000	4,6	3	5	
Rheinweinh.	siehe	1200	4,5	3	7	siehe
Rotweinhafe	oben	1200	4,5	3	7	oben
Dessertw.-H.		1500	4,0	3	10	
<u>Reiswein</u>						
Bäckerhefe	1500	500	5,0	3	15	12- 14 u. höher
<u>Met</u>						
Bienenhonig	-	1000	3,5	3,5	10	Dazu 10 g Hopfen (ge-
(Gärung wild bzw. s.o.)						trocknet), einige Stücke Ingwer und nach Bedarf zum Anfärben einige Esslöffel braunen Zucker.
<u>Löwenzahnwein</u> - aus ca. 1,5 Liter gezupfter Blüten						
Impfen mit vor-	s.o.	-	5,0	5	20 - 40	
handener Hefe	Ø 2200					(nach Geschmack)
<u>Holunder</u> - aus ca. 1/2 Wassereimer reifer Beeren						
(Gärung wild bzw. s.o.)	2500	-	3,0	-	-	s.o.

Rohsaft bzw. Fruchtbeeren vorher länger kochen (1-2 h) Damit die im Holunder enthaltenen Giftstoffe (Oxalsäure, Zyanverb.) sich zersetzen.

Einige Tips für Anfänger

- keine Metallgegenstände (!) und möglichst abgekochtes Wasser verwenden
- Bei Anfangsgärung (Hauptgärung) starke Schaumbildung. Deshalb nur 2/3 der Wasser- und Zuckermenge zum Ansatz bringen, Rest später nachsetzen. Hauptgärung kann ohne Verschluss erfolgen (Wattebausch, ca. 10 Tage bei ungefähr 18 °C)
- Mehrmals bis zur völligen Klärung absetzen (Kerzenprobe), dann erst in Flaschen ziehen (günstig stopfen oder Kurspasteurisation 70°)
- Saft nicht aus Frucht kochen, gekochter Most klärt sich schlecht bzw. nicht.