Holunderblütenwein

Rezept Nr. 18 – für 10 l Ansatz und etwa 8,5-9,5 l trockenen Wein.

Blüten eröffnen neue Aromen. Einen heißen Auszug herstellen, abseihen und nur die Flüssigkeit vergären.

Was ist das Ziel?

Trockener Blütenwein mit ungefähr 11,5-13 % Alkohol. Gärung gewöhnlich 2-4 Wochen, Klärung und Reifung 4-8 Monate. Die Farbe hängt von Blüten und Ansatzwerten ab. Zeiten und Ausbeute sind Richtwerte.

Zutaten

• Blüten von 40-60 mittelgroßen Dolden.

• Ungefähr 2-2,2 kg Zucker, nach Messung dosieren.

• Trinkwasser für insgesamt 10 l fertigen Ansatz einschließlich Blütenauszug und Sirup.

• Ganzer Beutel White Wine Yeast HAT 5 g und ganzer Beutel ALCOMAT Nutri-Duo 10 g.

• CIAC zur Säureeinstellung nach Messung.

• PIRO Ferm zum Schutz nach der Gärung, nach Anleitung und pH dosieren.

• 25 ml Wasser und 25 ml Ansatz zum Rehydrieren.

Die 10 l Zielvolumen schließen gelösten Zucker ein. Zusätze außer Hefe und ALCOMAT Nutri-Duo getrennt dosieren.

Benötigte Ausrüstung

• Lebensmittelechter Gärbehälter mit etwa 15 l für 10 l vorbereitete Flüssigkeit, Deckel und Gärröhrchen; Platz für Schaum lassen.

• Topf mit 6-8 l für den Blütenauszug und feines Sieb zum Abtrennen der Blüten.

• Behälter mit Gärröhrchen für die weitere Gärung sowie kleinere, an die Getränkemenge angepasste Reifebehälter.

• Aräometer mit Messzylinder und Thermometer.

• pH-Messgerät und Säuremessset.

• Waage und Hilfsmittel zum genauen Dosieren der Zusätze.

• Abfüllschlauch sowie Mittel zum Reinigen und Desinfizieren der Ausrüstung.

• Weinflaschen und geeignete Verschlüsse.

1. Blüten auswählen

Ausschließlich sicher bestimmte Blüten von Sambucus nigra verwenden. Nicht durch Flieder oder andere Arten ersetzen. Grüne Stiele möglichst vollständig entfernen; keine Blätter, Rinde oder Früchte zugeben.

Frische, gesunde, duftende Blüten an unbelasteten Orten sammeln, fern von stark befahrenen Straßen und unbekannten Spritzmitteln. Schimmelige und welke Blüten verwerfen. Bei unsicherer Bestimmung nicht verwenden.

2. Reinigen und Ausrüstung vorbereiten

Insekten und Schmutz entfernen. Holunderblüten 30-60 Minuten auf einem sauberen Tablett auslegen, damit Insekten herauskriechen. Bei Bedarf kurz abspülen und abtropfen lassen; nicht lange einweichen.

Ausrüstung reinigen und desinfizieren. Nur sicher bestimmte Blüten von Sambucus nigra verwenden, keinen Flieder oder andere Arten. Grüne Stiele möglichst vollständig entfernen; keine Blätter, Rinde oder Früchte zugeben.

3. Blütenauszug herstellen

Blüten in ungefähr 4 l kochendes Wasser geben. Erneut leicht aufkochen und 2-3 Minuten erhitzen. Die Hitze ausschalten und etwa 20-30 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

Nicht viele Stunden extrahieren. Zu lange Extraktion oder grüne Pflanzenteile können Bitterkeit verursachen.

4. Abseihen und Zucker zugeben

Den Auszug durch feines Sieb oder Filterbeutel gießen, nicht stark auspressen. Zunächst 1,8 kg Zucker im warmen Auszug lösen, mit Wasser auf etwa 9 l ergänzen und abgedeckt abkühlen lassen.

5. Säure einstellen und 10 l Ansatz vorbereiten

Blütenauszug mit Wasser benötigt meist Säure. Säure und pH messen. Richtwert: 5-7 g/l titrierbare Säure als Weinsäure. Einheiten des Messsets prüfen.

CIAC in kleinen abgewogenen Portionen im Ansatz lösen, mischen und erneut messen. Nicht automatisch den ganzen Beutel verwenden. pH und titrierbare Säure sind verschiedene Parameter.

Zuckerziel: 20-22 °Brix, Dichte 1,083-1,092. Schrittweise ergänzen, mit Wasser auf 10 l auffüllen und alle Werte erneut messen. Zusätze und Anfangsdichte notieren.

6. Nährstoff und Hefe zugeben

Den Ansatz auf ungefähr 18-20 °C bringen.

Den ganzen Beutel ALCOMAT Nutri-Duo – 10 g – in etwas Ansatz lösen, in den Gärbehälter geben und mischen.

In einem separaten desinfizierten Gefäß 25 ml Wasser und 25 ml vorbereiteten Ansatz bei 25-30 °C mischen.

Den ganzen Beutel ALCOMAT White Wine Yeast HAT – 5 g – zugeben und nach Produktanleitung etwa 20-25 Minuten stehen lassen.

Kleine Flüssigkeitsportionen aus dem Gärbehälter schrittweise zugeben, um die Hefetemperatur an den Ansatz anzugleichen. Hefe eingießen und vorsichtig mischen.

Den Nährstoff in den Ansatz geben, nicht in die Rehydrierflüssigkeit. Den Gärbehälter mit Gärröhrchen verschließen und Platz für Schaum lassen.

7. Vergären lassen

Stabil bei ungefähr 18-20 °C halten. Sind nach 48-72 Stunden keine Anzeichen erkennbar, Temperatur und Dichte prüfen. Eine Dichteabnahme bestätigt die Gärung.

Nach etwa zwei Wochen mit der Kontrolle des Gärendes beginnen. Proben vorsichtig entgasen und die Kalibriertemperatur des Aräometers beachten. Proben nicht zurückgießen.

Bei Gärtemperatur dreimal im Abstand von 2-3 Tagen messen. Der Wert soll unverändert bleiben und einer abgeschlossenen Gärung entsprechen.

Bei trockenem Wein sinkt die Dichte häufig unter 1,000. Ein Einzelwert bestätigt jedoch kein Gärende.

Ein deutlich hoher, unveränderter Wert kann auf eine vorzeitig gestoppte Gärung hinweisen und muss geprüft werden. Fehlende Blasen im Gärröhrchen sind kein ausreichender Nachweis.

8. Wein abziehen

Nach Gärende und Absetzen des groben Bodensatzes mit einem Schlauch in einen sauberen, desinfizierten Behälter abziehen. Den Bodensatz nicht ansaugen.

Spritzen und Luftkontakt begrenzen. Einen Behälter mit wenig Kopfraum wählen und weiterhin ein Gärröhrchen verwenden.

PIRO Ferm nach Produktanleitung, pH-Wert und – falls gemessen – freiem SO_2 dosieren.

9. Klären und reifen lassen

Kühl und dunkel lagern und bei deutlichem Bodensatz abziehen. Etwa 4-8 Monate nach Klarheit und Geschmack einplanen. Junges Blütenaroma kann intensiv sein; zu viele Blüten werden durch Reifung nicht immer ausreichend milder.

10. In Flaschen abfüllen

Erst klaren, fertig vergorenen Wein mit stabilen Messwerten abfüllen. Saubere, desinfizierte Flaschen und passende Verschlüsse verwenden. Luftkontakt begrenzen.

Dieses Rezept ergibt trockenen Wein. Für halbtrockenen oder lieblichen Wein sind gesondertes Nachsüßen und geeignete Stabilisierung nötig. Nicht unmittelbar vor der Abfüllung ohne Schutz vor Nachgärung Zucker zusetzen. PIRO allein garantiert keine Stabilität nachgesüßten Weins.

Wie lässt sich der Alkoholgehalt abschätzen?

Wenn nach der Anfangsmessung weder Zucker noch Wasser zugesetzt wurde, gilt näherungsweise:

Alkohol [% vol.] ≈ (Anfangsdichte - Enddichte) × 131.

Beispiel: (1,087 - 0,995) × 131 ≈ 12,1 % Alkohol.

Das Ergebnis ist ein Richtwert. Die Messung nach den Korrekturen und vor der Hefezugabe verwenden.

Häufige Fragen

Welche Blüten eignen sich? Nur sicher bestimmte Sambucus-nigra-Blüten verwenden. Nicht mit Flieder oder anderen Arten ersetzen. Grüne Stiele möglichst vollständig entfernen; keine Blätter, Rinde oder Früchte zusetzen.

Bleiben die Blüten im Gärbehälter? Nein. Vor der Gärung abseihen.

Kann ich getrocknete Blüten verwenden? Dafür sind andere Mengen nötig. Frische Blüten nicht durch dieselbe Masse Trockenblüten ersetzen.

Wird Pectolase zugesetzt? Diese Variante mit abgeseihtem, fruchtfreiem Auszug sieht das nicht vor.

Ist Säure nötig? Meist ja; nach Messwerten dosieren.

Woher kommen bittere oder grüne Noten? Mögliche Ursachen sind grüne Teile, bittere Blütenblattansätze, lange Extraktion und starkes Auspressen.

Verwende ich ganze Hefe- und Nährstoffbeutel? Ja: den angegebenen Hefebeutel mit 5 g und ALCOMAT Nutri-Duo 10 g vollständig einsetzen. Andere Mittel separat dosieren.

Kommt der ganze Zucker sofort hinein? Nicht automatisch. Schrittweise zugeben und vor Gärbeginn messen.

Bedeuten 10 l Ansatz auch 10 l Wasser? Nein. Gemeint sind Saft oder Auszug, Wasser und gelöster Zucker zusammen. Die Früchte benötigen zusätzlichen Platz.

Kein Blubbern – keine Gärung? Dichte und Temperatur prüfen. Sinkende Dichte bestätigt die Gärung auch bei Gasverlust durch einen undichten Deckel.

Wie erkenne ich das Gärende? Dreimal im Abstand von 2-3 Tagen messen. Die Dichte muss stabil bleiben und auf den Abbau des vergärbaren Zuckers hinweisen. Ein deutlich hoher Wert muss geklärt werden.

Kann ich ein Refraktometer verwenden? Sobald Alkohol vorhanden ist, muss der Wert korrigiert werden. Ein Aräometer ist für Einsteiger einfacher.

Warum bleibt der Wein trotz Zuckerzugabe nicht süß? Die Hefe wandelt Zucker in Alkohol um. Zucker vor der Gärung erhöht den möglichen Alkoholgehalt und garantiert keine Restsüße.

Ist trüber Wein verdorben? Trübung allein ist kein Verderbsnachweis. Zeit geben, Geruch und Oberfläche prüfen und die Ursache vor weiteren Klärmitteln bestimmen.

Ist Bodensatz normal? Ja. Hefe und Rohstoffbestandteile setzen sich ab. Bei deutlichem Bodensatz abziehen und Luftkontakt begrenzen.

Schimmel an der Oberfläche – was tun? Die Charge weder probieren noch abfüllen, sondern verwerfen.

Was beeinflusst den Geschmack? Duftende, sicher bestimmte Blüten, schonende Extraktion, Säure und stabile Temperatur. Bei etwa 8-12 °C servieren. Zusätze und Messwerte notieren. Eigener Wein macht Freude und kann ein schönes Hobby werden.