Sauerkirschwein

Rezept Nr. 3 – etwa 10 l flüssiger Ansatz ergeben ungefähr 8-9 l trockenen Wein.

Reife Früchte bewahren das Aroma der Saison im eigenen Wein. Zunächst mit den Früchten vergären, dann die Flüssigkeit abtrennen und reifen lassen.

Was ist das Ziel?

• Trockener Wein mit fruchtigem Charakter.

• Ungefähr 11,5-13,5 % Alkohol, abhängig vom Anfangszucker und Vergärungsgrad.

• Etwa 10 l Flüssigkeit; die Früchte benötigen zusätzlichen Platz.

• Fruchtgärung: 4-6 Tage. Gesamte Gärung: gewöhnlich 2-4 Wochen.

• Klärung und Reifung: 6-12 Monate.

Zeiten und Ausbeute sind Richtwerte. Messwerte, Klarheit und Geschmack bestimmen die nächsten Schritte.

Zutaten

• 7-8 kg Sauerkirschen, vor dem Entsteinen gewogen.

• Ungefähr 1,2-1,7 kg Zucker, nach Messung korrigieren.

• Ungefähr 3-4 l Trinkwasser einschließlich des Wassers für den Sirup.

• 1 ganzer Beutel ALCOMAT Fruit Wine Yeast HAT – 5 g.

• 1 ganzer Beutel ALCOMAT Nutri-Duo mit Vitamin B1 – 10 g.

• ALCOMAT Pectolase und PIRO Ferm getrennt nach Anleitung, Messwerten und Verarbeitungsschritt dosieren.

• Zum Rehydrieren der Hefe: 25 ml Wasser und 25 ml vorbereitete Flüssigkeit.

Nicht 10 l Wasser auf die Früchte gießen. Das Volumen umfasst Saft, Wasser und gelösten Zucker. Nicht allein zur Mengenerhöhung verdünnen.

Benötigte Ausrüstung

• Lebensmittelechter Gärbehälter mit etwa 20-25 l für die Fruchtgärung, mit Platz für Maische und Schaum sowie Gasabzug.

• Obstpresse oder Filterbeutel zum Trennen von Saft und Fruchtmasse.

• Sauberes Werkzeug zum Untertauchen der Fruchtschicht während der Gärung.

• 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. Früchte auswählen und vorbereiten

Gesunde, reife und aromatische Früchte wählen. Schimmelige, faule und unreife Früchte aussortieren.

Waschen, Stiele und sämtliche Steine samt Bruchstücken entfernen. Den Saft beim Entsteinen auffangen. Sauerkirschen sind meist säurereich; nicht ohne Anpassung durch Süßkirschen ersetzen.

Ungesüßte Tiefkühlfrüchte sind möglich. In einem sauberen Behälter auftauen und den gesamten Saft auffangen.

2. Ausrüstung reinigen und Früchte zerdrücken

Ausrüstung nach Produktanleitung reinigen und desinfizieren. Die vorbereiteten Früchte vorsichtig zerdrücken und Saft auffangen. Nicht fein pürieren.

Anfangs nur einen Teil des vorgesehenen Wassers zugeben: etwa 1-2 l, bei Hagebutten etwa 3 l. Den Rest für Korrektur und Sirup zurückhalten. Aufgekochtes Wasser abkühlen lassen. Die Früchte nicht kochen.

3. PIRO Ferm und Pectolase einsetzen

Die Flüssigkeit mischen, eine abgeseihte Probe entnehmen und den pH-Wert messen. PIRO Ferm nach Produktanleitung und pH dosieren und gründlich mischen. Nicht automatisch den ganzen Beutel verwenden.

Vor Pectolase möglichst etwa 12 Stunden warten, sofern das Etikett nichts anderes vorgibt. Den Ansatz währenddessen abgedeckt und kühl halten.

Pectolase nach Produktanleitung zugeben und Wirkzeit sowie Temperatur beachten. Das Enzym fördert die Saftfreisetzung und erleichtert die spätere Klärung.

Die Hefe gewöhnlich etwa 24 Stunden nach PIRO zugeben und dabei auch die Enzymanleitung beachten. Warten allein beseitigt keine überhöhte Sulfitdosierung.

4. Wasser, Säure und Zucker abstimmen

Wasser schrittweise zugeben, mischen und eine abgeseihte Probe auf Säure prüfen. Ausgangspunkt: 7-9 g/l titrierbare Säure als Weinsäure. Einheiten des Messsets beachten. pH und titrierbare Säure sind verschiedene Parameter.

Ist die Säure beim Zielvolumen weiterhin zu hoch, eine gesonderte Korrektur oder geänderte Mengenverhältnisse planen, statt unbegrenzt Wasser nachzugießen.

Zuckerziel: etwa 21-23 °Brix, Dichte ungefähr 1,087-1,096. Zucker in entnommener Flüssigkeit oder vorgesehenem Wasser lösen, Sirup abkühlen lassen, schrittweise zugeben und messen.

Zucker vergrößert das Volumen. In der Maische stecken Saft und Zucker teilweise noch in den Früchten, deshalb ist die Messung nur näherungsweise. Vor der Probenahme mischen.

5. Nährstoff und Hefe zugeben

Den Ansatz auf ungefähr 20-24 °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 Fruit 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.

6. Mit den Früchten vergären

Bei 20-24 °C halten und die Maischetemperatur messen. Aufschwimmende Früchte zwei- bis dreimal täglich mit sauberem, desinfiziertem Werkzeug untertauchen, damit sie nicht austrocknen.

Ab aktiver Gärung etwa 4-6 Tage einplanen. Temperatur, Geruch und Dichte kontrollieren. Zerfallen die Früchte stark, endet die Gärung früher oder entsteht übermäßige Adstringenz, die Früchte früher abtrennen.

7. Flüssigkeit von den Früchten trennen

Durch einen Beutel abseihen oder vorsichtig pressen. Erst frei ablaufen lassen, dann den Druck langsam erhöhen. Fruchtfleisch nicht durchdrücken und Kerne nicht zerreiben.

Die Flüssigkeitsmenge messen. Etwa 10 l sind das Ziel; die tatsächliche Ausbeute hängt von Früchten und Pressung ab. Nicht automatisch Wasser ergänzen.

In einen Gärbehälter mit Gärröhrchen und Schaumraum füllen. Nach Gärbeginn den Spindelwert nicht auf den Anfangswert anheben: Alkohol verändert die Dichte.

8. Vollständig vergären lassen

Stabil bei ungefähr 20-24 °C halten. Nach 48-72 Stunden ohne erkennbare Aktivität Temperatur und Dichte prüfen. Sinkende Dichte 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.

9. Abziehen und reifen lassen

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.

Etwa 6-12 Monate kühl und dunkel lagern. Erst bei deutlichem Bodensatz erneut abziehen. Reifung ersetzt keine Korrektur übermäßiger Säure.

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.

Bei Maischegärung ist das Ergebnis nur näherungsweise, da während der Gärung weiterer Saft und Zucker aus den Früchten austritt. Den Messwert nach Korrekturen und vor Hefezugabe verwenden.

Häufige Fragen

Wie bereite ich die Früchte vor? Waschen, Stiele und alle Steine samt Bruchstücken entfernen, Saft auffangen. Sauerkirschen sind meist säurereich; nicht ohne Mengenanpassung durch Süßkirschen ersetzen.

Müssen die Früchte gekocht werden? Nein. Dieses Rezept arbeitet ohne Kochen der Früchte.

Kann ich einen Mixer verwenden? Besser vorsichtig zerdrücken. Püree lässt sich schwerer auspressen; beschädigte Kerne können Bitterkeit verstärken.

Schwimmende Früchte – ist das normal? Ja, Gärgas trägt sie nach oben. Zwei- bis dreimal täglich untertauchen.

Warum ist die Fruchtgärung zeitlich begrenzt? Sie soll Aroma gewinnen, ohne unnötig langen Kontakt mit zerfallendem Fruchtfleisch, Schalen und Kernen.

Muss Säure zugesetzt werden? Nur nach Messung. Süße oder Adstringenz einer Probe sind keine ausreichende Grundlage.

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? Reife Früchte, passende Säure, mäßiger Alkohol, schonende Pressung und geduldige Reifung. Zusätze und Messwerte notieren, um das Ergebnis wiederholen zu können.

Eigener Wein macht Freude und bewahrt die Aromen der Saison. Ein gelungener erster Ansatz kann der Beginn eines schönen Hobbys sein.