Stachelbeerwein

Rezept Nr. 14. Etwa 10 l vorbereitete Flüssigkeit ergeben ungefähr 8-9 l Wein. Ausbeute und Zeiten sind Richtwerte.

Eigener Wein bewahrt Fruchtaromen und bereichert das Weinbereitungshobby. Vergoren wird die vorbereitete Flüssigkeit ohne Schalen und Kerne.

Was ist das Ziel?

Trockener Wein mit ungefähr 11,5-13,5 % Alkohol. Gärung gewöhnlich 2-4 Wochen; Klärung und Reifung 6-9 Monate. Messwerte und Geschmack bestimmen die Schritte.

Zutaten

• 5 kg gesunde, reife Früchte nach dem Putzen gewogen.

• Ungefähr 1,7-2,1 kg Zucker; die endgültige Menge nach Messung festlegen.

• 1 Beutel ALCOMAT Fruit Wine Yeast HAT 5 g.

• 1 Beutel ALCOMAT Nutri-Duo 10 g.

• Pectolase und PIRO Ferm nach Anleitung.

• Zum Rehydrieren: 25 ml Wasser und 25 ml Ansatz.

• Wasser für insgesamt 10 l Ansatz einschließlich Sirup: gewöhnlich 5,5-6,5 l.

Ganze Beutel Hefe und ALCOMAT Nutri-Duo verwenden. Die übrigen Zusätze getrennt dosieren.

Benötigte Ausrüstung

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

• Lebensmittelechter Behälter mit 20-25 l zur Fruchtvorbereitung vor der Flüssigkeitstrennung.

• Obstpresse oder Filterbeutel zum Trennen von Saft und Fruchtmasse.

• 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 und faule Früchte vollständig verwerfen. Waschen und abtropfen lassen.

Stiele und Blütenreste entfernen. Mit 2 l Wasser aus der Rezeptmenge vorsichtig zerdrücken. Nach Enzymwirkung vor Gärbeginn auspressen und Kerne nicht zerreiben.

2. Ausrüstung und Saft vorbereiten

Ausrüstung reinigen und desinfizieren. Die Früchte weder fein pürieren noch kochen.

Vorsichtig zerdrückte Früchte und Wasser in einen Behälter geben. Die Flüssigkeit nach dem Enzymeinsatz abtrennen.

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. Bodensatz oder Früchte abtrennen

Nach der Enzymwirkung vorsichtig auspressen, ohne Fruchtfleisch durchzudrücken oder Kerne zu zerreiben.

Die Flüssigkeitsmenge messen. Leichte Trübung ist zulässig. Vergoren wird ohne Schalen und Kerne.

5. 10 l vorbereiten und Messwerte einstellen

Wasser und Zucker schrittweise zugeben. Zuerst etwa 9 l vorbereiten, dann korrigieren und auf 10 l auffüllen.

Richtwert: 20-22 °Brix, Dichte 1,083-1,092. Nach dem Auffüllen erneut messen.

Säure und pH messen. Ausgangspunkt: 6-8 g/l titrierbare Säure, berechnet als Weinsäure. Die Einheiten des Messsets prüfen; pH ist ein anderer Parameter.

Korrekturen erst nach Messungen und einem kleinen Vorversuch vornehmen. Bei Apfelsaft zunächst Sorten mit unterschiedlicher Säure verschneiden. Nicht unbegrenzt verdünnen.

Endvolumen, Dichte und zugesetzte Mengen 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 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.

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 vom Bodensatz 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. Bei deutlichem Bodensatz abziehen, nicht nach starrem Kalender. 6-9 Monate einplanen und bei anhaltender Trübung später abfüllen. Reifung ersetzt keine Säurekorrektur.

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? Stiele und Blütenreste entfernen. Mit 2 l Rezeptwasser vorsichtig zerdrücken, nach Enzymwirkung vor Gärbeginn auspressen und Kerne nicht zerreiben.

Werden Schalen und Kerne mitvergoren? Nein. Vergoren wird nur die vorbereitete Flüssigkeit.

Kann ich gefrorene Früchte verwenden? Ja, ohne Zuckerzusatz. In einem sauberen Gefäß auftauen, Saft auffangen und die tatsächliche Ausbeute messen.

Brauche ich Säure? Nur nach Messung. Adstringenz ist nicht dasselbe wie Säure.

Darf junger Wein herb sein? Ja. Schonendes Pressen und Reifung helfen, beseitigen aber nicht jeden Fehler.

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, schonende Pressung und stabile Temperatur. Sorten, Ausbeute und Messwerte notieren. Eigener Wein kann ein schönes Hobby werden.