

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Anleitung zur Herstellung von Apfelwein (Gärmost)

Stand 10/2002

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Damit ein Obstwein nicht unangenehm sauer schmeckt und haltbar ist, muss er etwa 7 bis 8 g Säure pro Liter und mindestens 5 %vol Alkohol aufweisen. Weiterhin ist die Verwendung gesunder, reifer Früchte eine wichtige Voraussetzung dafür, einen wohlschmeckenden, erfrischenden, vollaromatischen Gärmost bereiten zu können.

Nachfolgend werden die einzelnen Schritte zur Gewinnung des Süßmostes aus dem Obst und zur Vergärung des Saftes zu Wein beschrieben. Aus geschmacklichen Gründen ist bei Äpfeln und Birnen die kalte Saftgewinnung durch Auspressen einer Dampfentsaftung vorzuziehen.

Geräte für die Saftgewinnung durch Auspressen:

- **Obst- und Beerenmühle**
- **Obst- und Beerenpresse**
- **Preßsäcke**
- **Poly-Fix-Filter mit Perlon-Siebeinsatz**

Hilfsmittel für die Bestimmung von Mostgewicht und Säuregehalt des Süßmostes:

• **Oechsle-Säure-Test**

Das Mostgewicht ist ein Maß für den Zuckergehalt des Süßmostes. Da allein der Zucker zu Alkohol vergoren wird, kann man vom Mostgewicht auf den zu erwartenden Alkoholgehalt im Wein schließen:

Mostgewicht [°Oe] / 8 = Alkoholgehalt [%vol]

Der **Oechsle-Säure-Test** ermöglicht die rasche, zuverlässige Bestimmung von Mostgewicht und Säuregehalt des Saftes. Der Test liefert aufgrund seiner einfachen Durchführbarkeit auch Anwendern ohne besondere analytische Fähigkeiten und Kenntnisse genaue Ergebnisse.

Behandlungs- und Zusatzstoffe:

• **PECTIN-EX 100**

PECTIN-EX 100 ist ein trockenes, gut haltbares Enzympräparat, das Pektin abbaut und sich deshalb hervorragend für die Verflüssigung von Obstmaischen eignet. Die sachgemäße Anwendung erleichtert die Pressarbeit, beschleunigt den Saftablauf und sichert maximale Saftausbeuten. Außerdem fördert es die Klärung des Saftes bzw. Weines.

• **KALFIT, „Schwefel“**

Sobald die Obstmaische die Mühle verlässt, unterliegt sie unter dem Einfluss von Luftsauerstoff unerwünschten Oxidationserscheinungen wie Braunwerden und Aromaveränderungen sowie bakteriellem Verderb. Davor schützt KALFIT, das einmal dem Süßmost und später dem Wein zugegeben wird.

• **Mostmilchsäure, 80%ig**

Der Zusatz von Mostmilchsäure dient der Erhöhung des Säuregehaltes in Mosten aus sorten- oder witterungsbedingt säurearmen Obstarten.

• **Hefenähresalz**

Gelegentlich auftretendem Nährstoffmangel der Hefe und dadurch verursachten Gärstockungen oder sensorischen Weinfehlern kann mit der Zugabe von **Hefenähresalz (Ammoniumsulfat)** wirksam begegnet werden.

• **Trockenreinzuchtheife VIN 13**

Möchte man einen fehlerfreien, durchgegorenen Wein herstellen, ist die Verwendung einer Trockenreinzuchtheife der Spontangärung vorzuziehen. Diese Hefen sind an die Milieubedingungen in Obstsaft optimal angepasst. Sie vertragen hohe Zucker- und Alkoholkonzentrationen, gären auch bei niedrigen Temperaturen und sind unempfindlich gegenüber einer leichten Schwefelung.

Arbeitsanleitung zur Herstellung von Kernobstweinen:

- Faulige, schimmelige Früchte aussortieren.
- Einwandfreie Früchte gründlich reinigen und mit Muser oder Rätzmühle zerkleinern.
- Enzympräparat **PEKTIN-EX 100** zusetzen: Dosierung: 5g/hl Maische, nötige Enzymmenge in 20facher Menge Leitungswasser lösen, **Lösung gründlich in die Maische einrühren.**
- Maische zum Pektinabbau zwei Stunden bei 20°C oder eine Stunde bei 30°C stehen lassen.
- Maische abpressen, abgepressten Süßmost mit **KALFIT**, Dosierung: 2-4g/hl, schwefeln.
- Süßmost zur Entfernung grober Trubteilchen über **Poly-Fix-Filter** mit Perlon-Siebeinsatz abseihen oder zum Absetzenlassen des Trubes über mehrere Stunden stehen lassen, anschließend klaren Saft vorsichtig abziehen.
- Säuregehalt und Mostgewicht mit dem **Oechsle-Säure-Test** messen.
- Süßmosten mit weniger als 8g Säure pro Liter **80%ige Mostmilchsäure** zusetzen (1,3 ml Mostmilchsäure pro Liter erhöht Säure um 1g/l).
- Süßmosten mit weniger als 45°Oe Mostgewicht Zucker zusetzen (2,5 g Zucker pro Liter erhöhen das Mostgewicht um 1°Oe).
- **Reinzuchthefer VIN 13**, Dosierung: 10-15g/hl Süßmost, in die 10fachen Menge 35°C warmen Wassers einrühren; nach 10 Minuten dieselbe Menge an Süßmost zugeben; diesen Gäransatz nach weiteren 20 Minuten sorgfältig in den zu vergärenden Süßmost einrühren.
- **Hefenährsalz**, Dosierung: 30g/hl Most, einrühren.
- Most bei 15-18°C vergären lassen, Gärbehälter sollte nur zu 4/5 befüllt und mit einem Gärverschluss (**DUPLEX-Getränkeschützer, U-Röhre**) versehen sein.
- Nach Ende der Gärung Wein vom Hefegeläger abziehen, dabei mit **KALFIT**, Dosierung: 2-4g/hl, schwefeln.
- Wein im spundvoll aufgefüllten Behälter der Nachgärung und Klärung überlassen.
- Wein nach 6-8 Wochen zum 2. Mal vom Trub abziehen.
- Soll der Wein glanzklar sein, muss eventuell mit kaltlöslicher **Gelatine**, Dosierung: 6-12g/hl, und Kieselsol (**SI-LOXOL**, Dosierung: 30-60ml/hl) geschönt werden.
- Fertigen Wein abfüllen: Wird in größeren Behältern gelagert und nach und nach daraus entnommen, besteht aufgrund des damit verbundenen Luftzutritts das Risiko eines Essigstichs oder der Entwicklung von Kahmhefen auf der Weinoberfläche. Dies ist bei der Weinlagerung in **Bag-in-Box-Packungen** oder Glasflaschen ausgeschlossen. Bei der Bag-in-Box-Verpackung wird der Wein in einen Kunststoffbeutel gefüllt, der mit einem Entnahmeventil verschlossen und in einem Pappkarton aufbewahrt wird. Soll der Wein in dieser Verpackung aufgehoben werden, empfiehlt sich eine weitere Schwefelung bei der Abfüllung.

Hinweis:

Die Mitverarbeitung einiger Quitten oder Speierling-Früchte runden den Wein aufgrund ihres Gerbstoffgehaltes nicht nur geschmacklich ab, sondern beschleunigen auch die Selbstklärung des Weines.

Literatur:

Wolfgang Vogel: Trauben-, Apfel- und Beerenweine (5. Auflage, 1995)