

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

## Honigwein (Met)

Stand 07\_2019

- Rechtliche Grundlagen und Empfehlungen  
für Maischebereitung und Gärführung -

Seite 1/2

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Rechtliche Bestimmungen:

Gemeinsam mit den Fruchtweinen wird Honigwein in den Leitsätzen für weinähnliche und schaumweihnähnliche Getränke beschrieben:

Danach ist **Honigwein** „...ein Erzeugnis, das aus einem Gewichtsteil Honig mit höchstens zwei Gewichtsteilen Wasser ohne Zusatz von Zucker...“ hergestellt wird.

Mit Ausnahme von Äpfel- und Milchsäure darf für die Bereitung von Honigwein auf die für die Fruchtweinebereitung allgemein zugelassenen Zutaten, Hilfsstoffe und Verfahren zurückgegriffen werden. Außerdem darf Honigwein mit Gewürzen und Hopfen aromatisiert werden.

#### Beschaffenheitsanforderungen und ihre Bedeutung für die Honigweinebereitung:

- Mindestgehalt an zuckerfreiem Extrakt von 16g/L (ohne zugesetzte Zitronensäure)

Damit lässt sich nachweisen, dass nicht mehr Wasser zugesetzt wurde als erlaubt.

- Mindestalkoholgehalt von 5,5%vol

Hieraus folgt, dass Honigwein keineswegs vollständig durchgegoren sein muss. Der genannte Mindestalkoholgehalt resultiert aus der Vergärung von etwa 1/3 der im Enderzeugnis enthaltenen Mindestmenge an Honig. Die übrigen 2/3 des Honigs könnten theoretisch erst nach der vollständigen Vergärung des ersten Drittels zugesetzt und durch Pasteurisation des fertigen Weines gegen Vergärung geschützt werden. Ein solcher Honigwein enthielte 5,5%vol Alkohol und ca. 150g Restzucker pro Liter, würde also extrem süß schmecken.

In der Praxis werden die übrigen 2/3 des Honigs zumindest teilweise vergoren, mit dem Resultat geschmacklich ansprechender Weine mit höherem Alkoholgehalt und deutlich weniger Restsüße. Die nahezu vollständige Durchgärung des gesamten Honigs mit einer gärkräftigen, gut ernährten Hefe ergäbe einen sehr alkoholischen,

wenig restsüßen Wein mit durchaus über 16%vol Alkohol, jedoch nur noch 10-15g Restzucker pro Liter.

Welches Alkohol-Restzucker-Verhältnis angestrebt wird, ist Geschmackssache.

- Höchstgehalt an flüchtiger Säure von 1,2g/L  
Über diesen Grenzwert hinausgehende Konzentrationen an flüchtigen Säuren, in der Hauptsache Essigsäure, resultieren aus bakteriellen Infektionen bei der unsachgemäßen Vergärung oder der Verwendung nicht mehr einwandfreien Honigs.

#### Hefe, Hefeernährung und Ansäuerung:

Verkehrsfähiger Honig enthält 70-75%mas an vergärbaren Zuckern, viel mehr, als eine Reinzuchtheffe zügig verstoffwechseln könnte. Deshalb muss der zu vergärende Honig zunächst in Wasser aufgelöst und damit die Zuckerkonzentration verringert werden. Dieser Honigansatz wird unter vernünftiger Zugabe von Hilfsstoffen zur Gärung gebracht.

Der Honigansatz ist aufgrund seines im Vergleich zu Obstmaischen höheren Zuckergehaltes und seines Mangels an hefeverwertbaren Nährstoffen schwer vergärb. Zudem enthält er, falls er nicht pasteurisiert wurde, lebende wilde Hefen und unerwünschte Bakterien.

Diese Voraussetzungen erfordern die Verwendung einer besonders gärkräftigen Hefe (z.B. **Opti Fruit Plus**), eine vernünftige Nährstoffversorgung sowie eine künstliche Ansäuerung.

Die rechtlichen Bestimmungen erlauben die Hefeernährung mit Nährpräparaten für die Weinbereitung (**DAP** (Diammoniumphosphat), „Heferindenzubereitung“ (z.B. als Nährstoffkombination **NUTRIVIN**) und **Vitamin B1**). Die Ansäuerung ist in Deutschland auf **Zitronensäure** beschränkt; in Österreich und der Schweiz darf dagegen mit der deutlich besser geeigneten **Mostmilchsäure** angesäuert werden.

**Arbeitsanleitung zur Bereitung von Honigwein:**

Die folgenden Verarbeitungsempfehlungen beschränken sich auf die fehlerfreie, möglichst vollständige Vergärung eines **Ansatzes aus Honig und der doppelten Wassermenge**. Das Ergebnis ist ein aromatischer, gut haltbarer Honigwein, der den rechtlichen Anforderungen entspricht.

Unerwähnt bleiben hier jedoch einige Details, die die weiterführende Literatur bietet (s.unten):

- die geschmackliche Eignung der verschiedenen Honigsorten,
  - die Vor- und Nachteile einer Erhitzung des Ansatzes (Pasteurisation) vor der Gärung,
  - die Möglichkeit, bereits im Ansatz Wassers durch Fruchtsaft zu ersetzen („Honigfruchtwein“),
  - die Möglichkeit, einen Teil der Gärung unter Überdruck zu führen („Honigschaumwein“),
  - die genauen Methoden zur Klärung des Honigweines („Schönung“),
  - den Wein mit Auszügen aus Hopfendolden, Walnussblättern oder anderen „Gewürzen“ zu aromatisieren,
  - den Honigwein zu einem „Honigwein mit Fruchtsaft“ auszumischen und zu stabilisieren.
- (Evtl. zuvor angewärmten) Honig in der doppelten Wassermenge in einem sauberen Gärbehälter auflösen (Beispiel: 50kg Honig und 100L Wasser ergeben 150kg (ca. 135Liter).
  - Dieser Ansatz sollte eine Temperatur von 18-20°C haben; der Gärbehälter sollte nur zu 80% gefüllt werden, um ein Übersäumen während der stürmischen Gärung zu vermeiden.
  - Gärkräftige Trockenreinzuchtheefe **Opti Fruit<sup>Plus</sup>** in einer Dosierung von 20-30g/hl Ansatz zugeben; die nötige Hefemenge sollte zuvor in etwa der zehnfachen Menge 30°C warmen Wassers angerührt und nach 10-20 Minuten gründlich in den Gäransatz eingerührt werden; eine Vorkultur (Vermehrung der Hefe über Nacht in Apfelsaft oder Honigansatz) ist nicht notwendig.
  - Zur Verbesserung der Nährstoffversorgung Weinhefenährpräparat **NUTRIVIN** (50g/hl) und **Vitamin B1** (Thiamin, 60mg(!)/hl) in den Gäransatz einrühren.
  - **Mostmilchsäure** (300ml/hl) oder **Zitronensäure** (300g/hl) in den Gäransatz einrühren (beachten Sie bitte die auf Seite 1 unten rechts genannte länderspezifische Zulassung!).
  - Gärbehälter luftdicht mit **DUPLEX-Stopfen** und **DUPLEX-Getränkeschützer** oder **Gärröhre** verschließen, Sperrflüssigkeit Wasser bzw. Lösung aus **Doppelsalz I+II** in Wasser.
  - Ansatz nach der Hauptgärung (ca. vier Wochen nach Gärbeginn) zum ersten Mal von der sedimentierten Hefe abziehen und zur Nachgärung in einen sauberen Gärbehälter füllen. Die Zugabe von **NUTRIVIN** (20g/hl) bei dieser Gelegenheit begünstigt die weitere Gärung.
  - Bei 18-22°C dauert es etwa acht Wochen, bis die Hefe bei einem Alkoholgehalt von 16-17%vol und einem Restzuckergehalt von etwa 10g/L ihre Gärtätigkeit vollständig einstellt.
  - Honigwein erneut vom Hefegeläger abziehen und durch Zugabe von 12-14g **KALFIT**/hl schwefeln, um geschmacklich unangenehme Gärungsnebenprodukte abzubinden, die Selbstklärung zu begünstigen und die mikrobiologische Haltbarkeit sicherzustellen.

Falls sich der Honigwein im Laufe der anschließenden Reifelagerung bei 10-15°C nicht von selbst klärt, folgen Schönung und Filtration. Hinweise hierzu enthalten unsere Empfehlungen zur Traubenweibereitung („**Anleitung zur Herstellung von Traubenwein im Haushalt**“).

**Wichtiger Hinweis zur Abfüllung des Honigweins:**

Weine mit weniger Alkohol und mehr Restzucker (auch aus Honig, der nach der Gärung zur geschmacklichen Abrundung zugesetzt wurde) bergen das Risiko einer Nachgärung. Die Gefahr, die hierbei von Glasflaschen ausgeht, ist nicht zu unterschätzen! Solche Weine müssen unbedingt fachmännisch perfekt und hygienisch einwandfrei zur Abtötung sämtlicher Hefezellen auf 65°C erwärmt und bei dieser Temperatur abgefüllt werden.

**Übrigens:** Unser Informationsblatt „**Honigbrand**“ beschreibt die Bereitung von Honigbrennmaischen.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

**Literatur: Karl Stückler, Met - Honigweibereitung (2013)**