

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 Traubenwein im Haushalt

Stand 10/2005

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Damit ein Traubenwein nicht unangenehm sauer schmeckt und den für eine ausreichende Haltbarkeit erforderlichen Alkoholgehalt bekommt, sollte der süße Traubensaft 6-9g Säure pro Liter und ein Mostgewicht von mindestens 85°Oechsle aufweisen.

Die Messung dieser beiden Werte empfiehlt sich deswegen, weil die zugrunde liegenden Hauptinhaltsstoffe Zucker und Säure in ihrer Konzentration rebsorten- und witterungsabhängig stark schwanken und nicht vorhersehbar sind. Die Kenntnis von Säuregehalt und Mostgewicht ermöglicht erst Korrekturen wie Entsäuerung oder Verbesserung (Zuckerzusatz).

Weiterhin ist die Verwendung gesunder, reifer Trauben eine wichtige Voraussetzung dafür, einen wohl-schmeckenden, aromatischen, bekömmlichen Wein bereiten zu können.

Zwischen der Herstellung von Rotwein und Weißwein besteht ein wesentlicher technologischer Unterschied. Der Farbstoff roter Trauben ist bei den meisten Rebsorten in der Beerenhaut fixiert. Würde man eine rote Maische wie eine weiße Maische nach kurzer Standzeit abpressen, erhielte man einen farblosen Saft. Um die eigentliche Rotweinfarbe zu extrahieren, muss die Maische entweder einer **Erhitzung** oder einer **Maischegärung** unterworfen werden.

Schnelltest für die Bestimmung von Mostgewicht und Säuregehalt des Süßmostes:

- **Oechsle-Säure-Test**

Das Mostgewicht ist ein Maß für den Zuckergehalt des Traubensaftes. 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 ausreichend 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 Obst- und Traubenmaischen eignet. Die sachgemäße Anwendung erleichtert das Abpressen, beschleunigt den Saftablauf und sichert maximale Saftausbeuten. Zudem fördert es die Klärung des Saftes bzw. Weines.

- **KALFIT, „Schwefel“**

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

- **Hefenähresalz**

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

- **Trockenreinzuchthefen VIN 13 (für Weißwein) oder NT 50 (für Rotwein)**

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

Arbeitsanleitung zur Herstellung von Traubenweinen:

- Trauben entrappen (Stiele entfernen) und Beeren in Walzenmühle oder mit Stämper zerkleinern (Maische).
- **Maische aus weißen Trauben** zum Pektinabbau **enzymieren** (**PEKTIN-EX 100**, Dosierung: 5g/hl), **schwefeln** (**KALFIT**, Dosierung von 5-10g/hl), einige Stunden abgedeckt stehen lassen, dann Saft abpressen.
- **Maische aus roten Trauben** einer **Maischegärung** (s.u.) oder **Maischeerhitzung** unterwerfen: auf 85°C erhitzen, wieder abkühlen lassen, bei ca. 50°C **enzymieren**, nach Abkühlung auf Raumtemperatur Saft abpressen und **schwefeln**.

Fortsetzung: Vergärung der Säfte aus weißen Maischen und aus erhitzten roten Maischen:

- Abgepressten Saft durch Absieben oder Abziehen nach einer Absetzzeit klären.
- Säuregehalt und Mostgewicht mit dem **Oechsle-Säure-Test** messen.
- **Entsäuerung:** Säfte mit mehr als 9g Säure pro Liter mit Weinensäurekalk auf diesen Wert entsäuern (0,7g Weinensäurekalk pro Liter verringern den Säuregehalt um 1g/l).
- **Verbesserung:** Säfte mit weniger als 85°Oe Mostgewicht mit Haushaltszucker („Trockenverbesserung“) auf diesen Wert erhöhen (2,5g Zucker pro Liter erhöhen das Mostgewicht um 1°Oe).
- Saft in Gärbehälter überführen und durch Zugabe von **Trockenreinzuchthefer** (**VIN 13** oder **NT 50**, Dosierung: 10-15g/hl; Hefe in die 10fachen Menge 35°C warmen Wassers einrühren; nach 10 Minuten dieselbe Menge an Saft zugeben; diesen Gäransatz nach weiteren 20 Minuten zusammen mit **Hefenährsalz** (Dosierung: 30g/hl) sorgfältig in den Traubensaft einrühren), Ansatz der Gärung überlassen.
- Der Gärbehälter sollte nur zu 90% befüllt und mit einem Gärverschluss (**DUPLEX-Getränkeschützer, U-Röhre**) versehen sein; er ist so zu lagern, dass die Temperatur im Innern zwischen 10 und 20°C bleibt.

Maischegärung roter Trauben:

- **Maische aus roten Trauben enzymieren, ggf. entsäuern, mit KALFIT** (10-15g/hl) **schwefeln, mit Nährsalz versehen** und nach Zugabe von **Reinzuchthefer NT 50** für 1 bis 2 Wochen der Gärung überlassen, der Gärbehälter sollte nur zu 50% befüllt werden. Um die Farbextraktion zu begünstigen, ist der Tresterhut einmal täglich unterzustoßen.
- Angegorene Maische abpressen, gärenden Saft ggf. **verbessern**, in Gärbehälter weitergären lassen.

Fortsetzung: Weiterverarbeitung weißer und roter Jungweine:

- Ausbleibende Kohlendioxidbildung, Klärung und Mostgewichte um 0°Oe zeigen das Ende der Gärung an.
- Jungwein ca. 2 Wochen später vom Hefegeläger abziehen, dabei mit **KALFIT**, 2-5g/hl, **schwefeln**.
- Wein im spundvoll aufgefüllten Behälter der Nachgärung und Selbstklärung überlassen.
- Wein nach 6-8 Wochen zum 2. Mal vom Trub abziehen, bei Bedarf **schönen** und / oder **filtrieren**:
- **Schönung:** Soll der Wein glanzklar sein, muss eventuell mit kaltlöslicher **Gelatine**, Dosierung: 6-12g/hl, und Kieselöl (**SILOXOL**, Dosierung: 30-60ml/hl) geschönt werden, Trub absitzen lassen, Wein durch **Poly-Fix Trichter mit Faltenfilter Nr. 2 oder 1** oder **Anschwemmfilter CLARUS** filtrieren.
- 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 Kahlhefen 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 schwache Schwefelung bei der Abfüllung.

Literatur:

Wolfgang Vogel, Wein aus eigenem Keller (7. Auflage, 2004)