



Traubenweinherstellung weiß und rot



Die hier beschriebene Herstellung für ca. **10 Liter Hauswein** ist bewusst einfach gehalten. Eine Garantie für guten Wein kann ich nicht geben, da sehr viele Faktoren den Geschmack bestimmen.

Feinheiten kann man z.B. der „Most und Wein-Fibel“ der Firma „[VINA](#)“ (€ 3,95) entnehmen. Dort kann man auch gleich die nötigen Zutaten im Internet erwerben. Direkt kaufen kann man auch bei den 100 Filialen des Garten-Center „[Dehner](#)“ oder natürlich über „[eBay](#)“.

© PETER RÖGE 2009

Benötigte Dinge

- 1 Stk. Weinpresse (Kelter) Bauplan bei „Selbstbasteln.de“
- 1 Stk. Glasballon (Demijohn) 15 Liter mit Gummikorken
- 2 Stk. Glasballon 5 Liter mit Gummikorken
- 1 Stk. Flaschenbürste angewinkelt für die Glasballons
- 1 Stk. Flaschenbürste für normale Flaschen
- 1 Stk. Einfüllhilfe
- 1 Stk. Trichter mit herausnehmbarem Sieb
- 2 Stk. Gehraufsätze
- 1 Stk. Weinheber (Gummischlauch mit Absperrung)
- 1 Fläschchen mit Reinhefe entsprechend der Traubensorte
- 15 g Antigeliermittel
- 2 g Kaliumpyrosulfit
- 4 g Hefenährsalz
- 500 g Zucker
- 15 kg klassische Weintrauben (Keine Tafeltrauben)



Weinpresse
(Kelter)



< Einfüllhilfe
15 Liter
Demijohn
mit
Schutz-
korb

Zubereitung

Es eignen sich nur frische und ausgereifte Trauben mit Kernen, kernlose „Tafeltrauben“ (zum direkten Verzehr) haben wenig Säure- und Zuckergehalt und ergeben einen faden, wenig Alkohol enthaltenden Wein.

Die 3 Glasballons müssen zuerst mit den Flaschenbürsten und etwas Geschirrspülmittel von innen gut gesäubert werden. Nach dem mehrfachen Ausspülen mit klarem Wasser stülpt man die Ballons kopfüber in einen Eimer, damit sie abtropfen können.

Die Trauben werden sehr gut abgespült und die Beeren einzeln von den Stängeln abgepflückt. Angefaulte Beeren wegschmeißen!

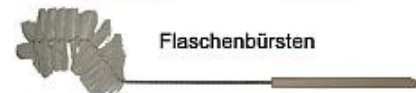
Mit der Weinpresse werden die Beeren zerdrückt. Dazu soviel Druck aufwenden, dass die Beeren zerplatzen, aber die Kerne heil bleiben!



< Gehraufsatz
klassisch Glas

Gehraufsatz >
Kunststoff

5 L Ballons



Flaschenbürsten



Sodann den Saft mit dem Fruchtfleisch zusammen in den 15 Liter Glasballon geben. Dazu muss die Einfüllhilfe („Gerda“ im Supermarkt) verwendet werden, denn die Maische erweist sich als sehr klebrig.

Sind alle Trauben verarbeitet, sollte der Glasballon zu $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ gefüllt sein.

Nun die Zugaben:

500 g Zucker, bei sehr sauren Beeren auch 1 kg. Den Zucker langsam einfüllen und den Ballon immer wieder hin und her schwenken, um alles zu verteilen.

15 ml Antigeliemittel (Das löst das Fruchtfleisch aus den Beerenschalen)

1 g Kaliumpyrosulfat (behindert Bakterienwachstum und verhindert Braunwerden -oxidieren- des Weines)

4 g Hefenähresalz (Ernährung für die Gehrhefen)

Die Maische sollte Zimmertemperatur (18-20°C) haben.

Jetzt teilt sich die Weiterverarbeitung:



Weißer Trauben

Den Glasballon abdecken (Wattebausch) und 1 Tag (10-24 Std.) (bei Zimmertemperatur) abwarten.

Nach dieser Zeit ist die Maische schon viel flüssiger und ein Teil kann über den Trichter (mit Sieb!) in die beiden 5 Liter Ballons gefüllt werden.

Rote Trauben

Das volle Fläschchen Reinzucht Hefe dazugeben. Die Hefe muss vorher geschüttelt werden, damit sie sich vom Boden des Fläschchens löst.

Die Temperatur der Flasche soll etwa der des Glasballons entsprechen, sonst bekommt die Hefe einen Kälte/Wärmeschock.

Der 15 Liter-Ballon wird mit einem Gummikorken oder Gummihäube verschlossen, in deren Mitte ein Loch für den Gehraufsatz vorhanden ist. Dieser wird halb mit Wasser gefüllt. Nach ca. 3 Tagen setzt die Gehrung ein.

Jetzt 4 Wochen möglichst im kühlen Keller gehen lassen, das löst den Farbstoff aus den Schalen. Täglich soll der Ballon viel hin und her bewegt werden, damit die aufschwimmenden Schalen möglichst guten Kontakt zum Most haben.

Über einen Trichter mit Sieb wird die angegorene Maische auf die 5 Liter-Ballons gefüllt.

Weiterverarbeitung

Den im Sieb verbleibenden Schalenanteil gibt man in ein sauberes Geschirrhandtuch und benutzt wieder die Weinpresse, um den Saft herauszudrücken.

Hier kann viel Kraft aufgewendet werden. Der ausgepresste Rest der Trauben (Trester) wird weggeworfen.

Der gewonnene Most wird nun weiter auf die 5 Liter-Ballons verteilt, überschüssiger Most muss in einer sauberen Schüssel zwischengelagert werden.

Ist der Inhalt des 15 Liter-Ballons verarbeitet, wird dieser gut ausgespült und der gesamte Most dort wieder eingefüllt.

Beim Weißwein ist jetzt noch das Fläschchen mit Reinhefe zuzugeben. (Schütteln nicht vergessen!)

Nach Aufsetzen des Gehrverschlusses (Korken oder Gummikappe) muss der halb mit Wasser gefüllte Gehraufsatz durch den Verschluss gesteckt werden.

Der Gehrvorgang setzt in etwa 3 Tagen ein. Das ist gut durch das „Blubbern“ im Gehraufsatz zu verfolgen.

Wird der Gehrvorgang zu hektisch, sollte der Glasballon in den kühlen Keller gestellt werden, das verhindert den Austritt von Alkohol und Kohlensäure aus dem Most.

Hört der Gehrvorgang ganz auf, kann der Jungwein noch eine Woche stehen bleiben.

Im unteren Bereich des Ballons hat sich die abgestorbene Hefe als weißer Schlamm gesammelt. Der Jungwein wird nun mit einem Weinheber (Gummischlauch mit Absperrung) vorsichtig abgezogen und in die 5 Liter-Ballons gefüllt.

Dazu stellt man den 15 Liter-Ballon ganz vorsichtig ohne die Schutzhülle auf einen Tisch und öffnet den Gehrverschluss.

Der Weinheberschlauch soll nun langsam etwa bis zur Mitte des Glasballons abgesenkt werden. Am anderen Ende des Schlauches saugt man stehend, bis der Wein im Mund ankommt. Dann wird der Schlauch mit einer Klemme (oder durch Abknicken) geschlossen und das Ende niedriger als der Boden des Ballons gehalten.

Wird der Schlauch jetzt geöffnet, fließt der Wein heraus (in die gut gesäuberten 5 Liter Glasballons.) Der Schlauch wird so lange in den 15 Liter Glasballon abgesenkt, bis er an die „Schlammgrenze“ gelangt. Sowie der weiße Bodensatz angesaugt wird, ist das Abfüllen beendet.

Ein wenig kann man zwar noch in eine leere Getränkeflasche füllen. Diese dann eine Woche stehen lassen und man hat (wieder mit Hilfe des Weinhebers vorsichtig abgesaugt) etwas Wein zum Probieren.

Der Sauerstoff der Luft ist jetzt der Feind des Weines. Deshalb müssen die 5 Liter-Ballons bis ganz oben (nur wenige Zentimeter Luft lassen) gefüllt werden.

Bei dem Ersten ist das kein Problem. Sollte aber der Zweite nicht voll werden, kann man mit einem ähnlichen Wein auffüllen.

Zur Sicherheit kann man noch je 5 Liter Ballon 0,5 g Kaliumpyrosulfit zugeben. (Schwefelung)

Nun werden auch diese Ballons mit einem Gehrverschluss verschlossen und mit jeweils einem Gehraufsatz versehen. Den Gehraufsatz wieder zur Hälfte mit Wasser füllen und zusätzlich eine sehr geringe Menge (Nur einige Körnchen) Kaliumpyrosulfit hinein, dazu noch zwei Tropfen Zitronensäure. Dieses Gemisch (schweflige Säure) verhindert ein Eindringen von Bakterien aus der Raumluft in den Wein.

Die beiden Glasballons sollen nun etwa 5 Monate kühl stehen. In dieser Zeit baut sich der Wein weiter aus. Er kann durchaus noch einmal (schwächer) nachgehen, aber auch etwas (gefilterte) Luft einziehen.

Mit Sicherheit hat er nach dieser Zeit auch einen weiteren Bodensatz gebildet. Somit muss wieder mit Hilfe des Weinheber-Schlauches abgezogen werden. Diesmal allerdings direkt in gut gereinigte Flaschen. Diese sodann nach dem Verkorken möglichst kühl lagern.

In den folgenden Monaten baut sich der Wein weiter aus, er wird milder (Die Säure baut sich ab) und dadurch auch etwas süßer.

