

Checkliste

Für Materialien und Inventar zum Weinansatz

MATERIALIEN UND INVENTAR	SOLL	DA	SUMME	DM	NOTIZEN
Antigel (Verflüssigungsenzym zum Pektinabbau, höhere Saftausbeute)					
Hefe (Weinhefe)					
Schwefel (Kaliumpyrosulfit)					
Hefenährsalz (Diamomphosphat)					
Zitronensäure oder Milchsäure					
Zucker (Sacherrose)					
Oechselwaage (zum messen des Zuckergehalt)					
Vinometer (zum messen des Alkoholgehalt)					
Acidometerset (zum messen des Säure- und Schwefelgehalt)					
Eventuell Schönungsmittel					
Glasballon					
Gummikappe oder Stopfen mit Loch (passend für Glasballon oder Fass)					
Kunststofffass (PE)					
Gäraufsätze					
1,5m Silikon- oder Lebensmittelschlauch					
Entsafter (Presse oder Küchenmaschine)					
Filter (zur Not auch Kaffeefilter)					
			Summe Gesamt:		

Checkliste

Für die eigene Hobby-Weinkellerei

Profi Ausstattung

MATERIALIEN UND INVENTAR	SOLL	DA	SUMME	DM	NOTIZEN
Glasballon(e) 5L					
Glasballon(e) 10L					
Glasballon(e) 15L					
Glasballon(e) 25L					
Kunststofffässer (PE) Lebensmittelecht 30L					
Kunststofffässer (PE) Lebensmittelecht 60L					
Kunststofffässer (PE) Lebensmittelecht 100L oder größer					
Obst/ Beerenmühle					
Wein/ Saftpresse					
Elektrischer Filter					
Filterplatten					
Flaschenwaschmaschine					
Flaschenabtropfgestell					
Flaschenausschwefeler (zum ausspritzen der Flaschen mit einer Schwefellösung)					
Flaschenverkorkmaschine					
Versiegeler					
Siegellack					
Korken (Natur oder Kronkorken)					
			Summe Gesamt:		

Schritt für Schritt-Anleitung

Tragen Sie die Werte in Ihre Protokollliste ein!

- 1) Überlegen Sie welches Produkt Sie herstellen wollen! (trocken, süß, Tischwein, Dessertwein, Likörwein, Sherry etc.)
- 2) Ihr Produkt bedarf einen gewissen Alkoholgehalt. Somit auch einen gewissen Öchselgehalt. und Säuregehalt.
- 3) Ermitteln Sie anhand des Acidometer die Säure. Ihrer zu verarbeitenden Frucht (Ausgangsstoff).
- 4) Ermitteln Sie anhand der Öchselwaage den Öchselwert. Ihrer zu verarbeitenden Frucht (Ausgangsstoff).
- 5) Errechnen Sie anhand der ermittelten Werte den Zucker, Wasser, und / oder Säurezusatz.
- 6) Bereiten Sie Ihren Hefeansatz vor (mind. 1 Stunde die Hefe quellen lassen, gelegentlich umrühren).
- 7) Verarbeiten Sie das Obst, waschen, mahlen, wiegen, pressen , entsaften und / oder einmaischen.
- 8) Geben Sie die Zutaten unter rühren hinzu plus 1g Schwefel (Kaliumdisulfit) auf 10 Liter. Den Schwefel zum Schluss hinzugeben, wegen der Gasentstehung!
- 9) Sorgen Sie für eine optimale Gärtemperatur 12-22C°
- 10) Kontrollieren Sie wöchentlich alle Werte und tragen Sie diese in die Protokollliste ein.

Protokolliste zum Weinansatz

Teil 1

1		DATUM	MENGE	DM	NOTIZEN
2	Art von Wein:				
3	Gewünschter Alkoholgehalt:				
4	Gewünschter Öchselwert:				
5	Gewünschter Säurewert:				
6	Vorhandene Fruchtmenge:				
7	Vorhandener Säurewert:				
8	Vorhandener Öchselwert:				
9	Aufgezuckert mit:				
10	Aufgesäuert mit:				
11	Entsäuert mit:				
12	Wasserzusatz:				
13	Hefeansatz (Rasse) g/l:				
14	Geschwefelt mit :				
15	Abpressen bei Maischegärung:				
16	1 Abstich:				
17	2 Abstich:				
18	Geschönt mit:				
19	Gefiltert mit:				
20	Geschwefelt mit:				
22	Flaschenfüllung:				
23	Stückzahl:				

Protokollliste zum Weinansatz

Teil 2

Für den Gärverlauf

	SÄUREWERT	OECHSELWERT	ALKOHOLWERT
1. Woche			
2. Woche			
3. Woche			
4. Woche			
5. Woche			
6. Woche			
7. Woche			
8. Woche			
9. Woche			
10. Woche			
11. Woche			
12. Woche			
13. Woche			
14. Woche			
15. Woche			
16. Woche			
17. Woche			
18. Woche			
19. Woche			
20. Woche			



Goldene Tipps und Tricks

- Verwenden Sie immer frisches und gewaschenes Obst.
- Bringen Sie das Obst / Wein nicht mit Metall in Berührung, außer Edelstahl. Giftig!
- Verwenden Sie lieber frische Sulfithefe.
- Geben Sie der Hefe ausreichend Zeit, sich im Hefeansatz zu entwickeln.
- Benutzen Sie nur saubere Gefäße.
- Schließen Sie das Gärgefäß luftdicht ab.
- Kontrollieren Sie 2 mal die Woche den Gäraufsatz, wechseln Sie öfter das Wasser.
- Vermeiden Sie Überdosierung mit dem Hefenährsalz.
- Versuchen Sie eine Gärtemperatur zwischen 12 C° und 22 C° einzuhalten.
- Niemals in eine laufende Gärung schwefeln.
- Seien Sie sparsam mit Schwefel und halten Sie sich an die gesetzlichen Richtlinien.
- Ziehen Sie den Wein früh vom Geläger.

