

Anleitung für das Startpaket Weinherstellung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Startpakets für die Weinherstellung. Dieses Set enthält alles, was Sie brauchen, um Ihren eigenen Wein aus Trauben oder anderen Früchten herzustellen.

WAS IST IM PAKET ENTHALTEN?

- **2x 30-l-Gäreimer**
Zwei Universaleimer, die beide als Gärbehälter dienen können; auf diese Weise haben Sie immer einen leeren Eimer zum Umfüllen. Die Eimer werden mit einem Gärspond geliefert, den Sie bis zur Linie mit Wasser füllen, um zu verhindern, dass Fruchtliegen oder andere Verunreinigungen in Ihr Fass gelangen.
- **1x Abfüllrohr für Flaschen**
Handliches Werkzeug zum einfachen Befüllen von Flaschen.
- **1x Rührspatel 45 cm**
- **1x Thermometerstreifen**
Kleben Sie ihn an einer Stelle auf den Eimer, an der der Eimer mit Saft gefüllt wird, und überwachen Sie die Temperatur während der Gärung genau.
- **1x Hefe für Weißwein**
- **1x Hefe für Rotwein**
- **1x Hefenährsalz Nutrisal 100 g**
Garantiert einen reibungslosen Beginn der Gärung des Weins.
- **1x Mixacid 100 g**
Zur einfachen Ansäuerung von Weinen.
- **1x Zymex 25 g**
Sorgt für eine bessere Saftausbeute aus den Früchten.
- **1x kohlenaurer Kalk 100 g**
- **1x Sulfit 100 g**
- **1x Anti-Kahm-Tabletten**
- **1x Chemipro OXI 100 g**
Zur Reinigung Ihrer Materialien, um Infektionen Ihres Getränks zu vermeiden.
- **1x Hydrometer**
Zur einfachen Messung des Status Ihrer Gärung.
- **1x Acidometer**
Zur einfachen und schnellen Messung des Säuregehalts.
- **1x Kunststoff-Messzylinder mit Skala 210 ml**
- **1x Verkorker**
- **1x Weinkorken 30 Stück**
- **1x Flaschenbürste aus Nylon 45 cm**
- **1x umfassende Anleitung**

ANLEITUNG FÜR DIE HERSTELLUNG VON ROT- UND WEISSWEIN

Dieser Fahrplan enthält alle notwendigen Schritte, die Sie unternehmen müssen, um Ihren ersten Weiß- oder Rotwein mit diesem kompletten Startpaket herzustellen. Zwischen den einzelnen Schritten sind Felder für Notizen vorgesehen, sodass Sie im Nachhinein leicht nachvollziehen können, welche Werte Sie gemessen und welche Anpassungen Sie vorgenommen haben.

Reinigung: In diesem Startpaket ist Chemipro Oxi enthalten. Mit diesem Produkt (Dosierung siehe Verpackung) sollten Sie alles reinigen, was mit Ihrem Most, Saft und Wein in Berührung kommt. Dadurch wird verhindert, dass der Wein infiziert wird. Sauberes Arbeiten ist also ein Muss!

Datum der Ernte:

Herkunft:

Menge der Früchte:

VON DER FRUCHT ZUR PULPE

- Entfernen Sie die Stiele von den Früchten und zerdrücken Sie die Früchte zu einer Pulpe. Sie können dies entweder manuell oder mit einer Obstmühle von Vinfoerm tun.

DIE NOTWENDIGEN ZUSÄTZE ZUR PULPE

- Wenn Ihr Obst nicht in bestem Zustand ist und Sie Schimmelpilze, Bakterien oder wilde Hefen vermuten: Geben Sie 1 g Campden (Sulfit) pro 10 kg Pulpe hinzu, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren. Rühren Sie alles um.
- Wenn Ihre Früchte in bestem Zustand sind und sich keine schlechten Früchte darunter befinden, können Sie sofort mit diesem Schritt beginnen. Geben Sie nun die richtige Dosis Zymex für Ihre Menge Pulpe gemäß den Anweisungen auf der Verpackung hinzu. Rühren Sie alles um.

MAISCHESTANDZEIT

- **Rotwein:** Lassen Sie die Früchte nun zwei bis sechs Tage bei einer Temperatur unter 8 °C ruhen (wichtig, sonst kann die Gärung bereits im Gange sein), und zwar in einem der beiden Plastikeimer mit Gärspond, die dem Paket beiliegen. Eine längere Mazeration (6 Tage) verleiht dem Wein eine vollere Farbe und mehr Aroma.
- **Weißwein:** Sie können den oben genannten Schritt ebenfalls anwenden, begrenzen Sie jedoch die Mazerationzeit auf vier bis maximal 24 Stunden.

PROBE

- Lassen Sie 250 ml des Saftes über den Hahn ab und geben Sie ihn in den Messzylinder des Hydrometers. Warten Sie, bis die Probe eine Temperatur von 20 °C erreicht hat. Lesen Sie auf dem Hydrometer ab, wie viel Gramm Zucker der Wein pro Liter enthält. Anhand der beigefügten Hydrometertabelle können Sie feststellen, wie viel potenziellem Alkohol dies entspricht. Tragen Sie die Werte unten ein.

Gramm pro Liter:

Potenzieller Alkohol C:

- Führen Sie eine Säuremessung mit dem Acidometer gemäß den in dem Paket enthaltenen Anweisungen durch. Tragen Sie die Werte unten ein.

Gramm der Säure pro Liter:

HYDROMETERTABELLE

SG	1.000	1.005	1.010	1.015	1.020	1.025	1.030	1.035	1.040	1.045	1.050
ZUCKER G/L	0.0	1.7	3.4	9.9	23.2	36.5	49.8	63.1	76.4	89.7	103.0
POT. ALK. VOL. %	0.0	0.1	0.2	0.6	1.4	2.1	2.9	3.7	4.5	5.3	6.0

SG	1.055	1.060	1.065	1.070	1.075	1.080	1.085	1.090	1.095	1.100	1.105
ZUCKER G/L	116.3	129.6	142.9	156.2	169.5	182.8	196.1	209.4	222.7	236.0	249.3
POT. ALK. VOL. %	6.9	7.7	8.4	9.2	10.0	10.8	11.6	12.4	13.1	13.9	14.7

SG	1.110	1.115	1.120	1.125	1.130	1.135	1.140	1.145	1.150	1.155	1.160
ZUCKER G/L	262.6	275.9	289.2	302.5	315.8	329.1	342.4	355.7	369.0	382.3	395.6
POT. ALK. VOL. %	15.5	16.3	17.1	17.9	18.6	19.4	20.2	21.0	21.7	22.5	23.3

KORREKTUREN VORNEHMEN

- Säuregehalt: Sie haben gerade den Säuregehalt Ihres Saftes mit dem Acidometer gemessen. Für Weißwein können Sie von 7 g/l, für Rosé von 6 g/l und für Rotwein von 5 g/l ausgehen. Abweichungen davon lassen sich leicht durch Zugabe von Mixacid oder Desacid gemäß den Anweisungen auf den Beuteln korrigieren.
- Alkohol: Suchen Sie in der Hydrometertabelle in der Spalte „potenzieller Alkohol“ den Prozentsatz, den Sie am Ende des Prozesses anstreben, und überprüfen Sie in der Tabelle, wie viel Gramm Zucker pro Liter diesem Wert entsprechen. Ziehen Sie von diesem Wert den Wert ab, den Sie im vorherigen Schritt (beim Messen des Saftes) notiert haben. Auf diese Weise wissen Sie den Unterschied zwischen diesen beiden Werten und wie viel Gramm Zucker Sie pro Liter hinzufügen müssen, um den gewünschten Alkoholgehalt zu erhalten.
- **BITTE BEACHTEN!** Sie müssen zunächst abschätzen, wie viel Saft Sie nach dem Pressen der Früchte übrig haben werden. Dieser Ertrag liegt bei weißen Trauben bei durchschnittlich 65 % und bei roten Trauben bei 75 %.

GEBEN SIE DIE WERTE FÜR DIE ZUSÄTZE EIN:

Geschätzte Saftmenge:

Zugesetzter Zucker g/Liter

Gesamtzuckergehalt g/Liter nach Zugabe

Gewünschter Alkoholgehalt

FÜR WEISSWEIN: PRESSEN

- Wenn Sie Weißwein herstellen, pressen Sie die Trauben jetzt aus, bevor Sie mit der Gärung beginnen. Bei Rotwein wird der nächste Schritt vor dem Pressen durchgeführt.

ANGÄREN:

- Nehmen Sie eine der mitgelieferten Trockenhefe oder eine andere, für Ihren Wein geeignete Trockenhefe. Lösen Sie die Hefe in der zehnfachen Menge 30-35 °C warmem Wasser auf (diese Temperatur ist wichtig; bei einer zu niedrigen Temperatur wird die Hefe nicht anspringen, bei einer zu hohen Temperatur wird die Hefe absterben) und fügen Sie dies nach 15 Minuten zu Ihrem Saft/Most hinzu. Fügen Sie dann ein Drittel der empfohlenen Menge Nutrisal (Hefenährsalz) zu Ihrem Saft/Most hinzu (siehe Verpackung für Anweisungen zur Menge).

Datum der Hefezugabe:

- Fügen Sie nach zwei Tagen ein weiteres Drittel dieser Menge Nutrisal zu Ihrem Saft/Most hinzu.
- Für Rotwein: Tauchen Sie den oben schwimmenden „Hut“ mehrmals täglich in den Saft, um Farbe und Aroma besser zu extrahieren.

FÜR ROTWEIN: PRESSEN

- Nach fünf bis 15 Tagen können Sie das Ganze pressen (mit einem Presssack oder einer Vinfoerm-Obstpresse) und somit die Schalen und Kerne entfernen. Je länger Sie warten, desto mehr Bitterkeit wird in Ihrem Wein enthalten sein. Es ist wichtig, den Pressdruck unter Kontrolle zu halten, damit die inzwischen weichen Kerne nicht zerdrückt werden.

Datum des Pressens:

Anzahl der Liter Wein nach dem Pressen:

- Fügen Sie nun das restliche Drittel der Menge Nutrisal hinzu

ENDE DER GÄRUNG

- Prüfen Sie die Dichte mit dem Hydrometer und den Säuregehalt mit dem Acidometer. (Bei einem SG von 995 ist die Gärung normalerweise beendet.)

Dichtemessung:

UMFÜLLEN

- Füllen Sie nun Ihren Wein in einen desinfizierten Gäreimer um, um abgestorbene Hefezellen und anderen Bodensatz zu entfernen. Dazu lässt man den Wein über den Hahn vorsichtig von einem Eimer in einen anderen fließen. Versuchen Sie, Sauerstoffinterferenzen zu vermeiden.

Datum des Abfüllens:

Menge des übrig gebliebenen Weins:

HINZUFÜGEN VON SULFIT

- Geben Sie 1,5 Gramm Sulfit pro 10 Liter Wein zu.

RUHEN

- Der Wein muss nun zwei Monate lang ruhen. Fügen Sie eine Anti-Kahm-Tablette hinzu, wenn Ihr Gärbehälter nicht vollständig gefüllt ist. Diese verhindert Kahm und andere Krankheiten.

UMFÜLLEN

- Füllen Sie die Flüssigkeit erneut in einen dekontaminierten Gäreimer um.

KALTSTABILISIERUNG

- Lagern Sie Ihren Wein eine Woche lang bei einer Temperatur zwischen 0 und 5 °C.
- Wenn Sie kein Holzfass zur Verfügung haben, Ihrem Wein aber trotzdem ein schönes Aroma verleihen wollen, können Sie nun Eichenholzchips hinzufügen. Verkosten Sie den Wein nun regelmäßig, bis das gewünschte Aroma erreicht ist.

ABFÜLLEN

- Ihr Wein ist nun bereit zum Abfüllen. Desinfizieren Sie die Flaschen und verschließen Sie sie mit dem mitgelieferten Verkorker. Lassen Sie die Flaschen nun mindestens 48 Stunden lang aufrecht stehen, damit sich die Korken wieder ausdehnen können und die Gefahr des Auslaufens verringert wird.