

In allen Rezepten können statt der frischen Früchte **auch tiefgefrorene Früchte** oder **Fruchtkonserven** sowie gekaufte **Fruchtsäfte** oder spezielle **Konzentrate** verwendet werden !

Pflaumenwein (10 l)



6 kg Pflaumen (ca 4 – 4,5 Liter Saft)
2 kg Zucker
5 l Wasser
4 g Hefenährsalz
15ml Antigel
50 g Milchsäure
10 g Vitamin C
Reinzuchthefer "Portwein"

Die Pflaumen nach dem Waschen oder Absprühen abtropfen lassen, wenn möglich **entsteinen** und zerdrücken (**nicht** passieren).
Alle Zutaten beimischen und ca 1 Woche lang eine Maischegärung durchführen. Dann die Maische abpressen, die gewonnene Flüssigkeit notfalls mit Wasser auf 10 Liter ergänzen und im selben Ballon weitergären lassen.
Nach der Gärung kühl stellen, mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln und bald von der Hefe abziehen.