

D.Schümann Versand

Seeuferstraße 58 82211 Herrsching ☎ 08152 – 40358 D.Schuemann@t-online.de

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

Kornelkirschenwein (10 l)

5 kg Kornelkirschen (entspricht ca. 2,5 Liter Saft)
2,5 kg Zucker
6 Liter Wasser
4 g Hefenöhrsalz (5 Tabletten)
15 ml Antigel
1 Reinzuchtheife Burgunder oder Portwein

Die Früchte nach dem Waschen oder Absprühen abtropfen lassen und zerdrücken (**nicht** passieren), die Steine müssen ganz bleiben.

Alle Zutaten beimischen und ca. 8 Tage lang eine Maischegärung durchführen. Dann die Maische abpressen und im selben Ballon weitergären lassen.

Nach der Gärung kühl stellen, mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln und bald von der Hefe abziehen. Klärung und Schönung wie bei allen Fruchtweinen.