

**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 !

**Ananaswein ( 10 l )**

Die Mengenangaben in Klammern gelten für das Rezept **mit Dosenfrüchten**

5 kg ungeschälte Ananas oder 6 Dosen à 850 g  
2,5 kg Zucker  
6 l ( 3,5 l ) Wasser  
4 g Hefenährsalz  
10ml Antigel  
40 g Zitronensäure oder 50 g Milchsäure  
Reinzuchthefer "Portwein"

Die Ananas zerkleinern und zusammen mit den restlichen Zutaten in ein Gärgefäß geben. Nach 1-2 Wochen Gärung die Maische abpressen, den Wein in das gesäuberte Gärgefäß zurückfüllen und weitergären lassen. Nach Ende der Gärung den Wein kühlstellen, vom Trub abziehen und mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln. Da hier ein hoher Alkoholgehalt erreicht wird, schmeckt der Wein herb und kann mit Zucker nachgesüßt werden.