

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 !

Süßer Erdbeerwein (5 l)

4 kg Erdbeeren
10 g Antigel
1700 g Zucker
3 g Hefenährsalz
1,4 l Wasser
20 g Milchsäure
1 Fl. Reinzuchthefer "Malaga"

Die Erdbeeren waschen, säubern und zerdrücken und 10 g Antigel unterrühren. Den Zucker, das Hefenährsalz und die Milchsäure im Wasser auflösen und zusammen mit der Erdbeermasse in ein Gärgefäß geben. Das Gärgefäß mit einem Gäraufsatz verschließen und 2 x täglich vorsichtig schwenken. Nach spätestens 2 Wochen die Maische abpressen und den Jungwein weitergären lassen. Abschließend mit 1 g Kaliumdisulfit **schwefeln**, klären und abfüllen.