

Himbeerwein

Rezept für 10 Liter:

4 kg Beeren (entspricht ca. 3,5 l Saft)
2,5 kg Zucker
5 l Wasser
10 ml Antigell
15 g Milchsäure 80 % ig
5 Tabletten Hefenährsalz (= 4g)
1 Kultur Reinzuchthefer Burgund oder Portwein

(Das Himbeeraroma wird durch die Gärung stark verändert !!)

Nach dem Waschen werden die Früchte gequetscht, zerstampft oder gemahlen. Dann das Antigell zusetzen.

Da sich die Maische nur unvollständig auspressen lässt wird eine Maischegärung durchgeführt. Man gibt alle Zutaten zur Maische in einen 20 l Gärballon. Nach ca. 5 – 8 Tagen ist die Gärung beendet und die Maische kann abgepresst werden.

Die abgepresste Flüssigkeit in einem 10 l Ballon unter täglichem Umschütteln noch einige Wochen nachgären lassen. Bei Ende der Gärung sofort kühlstellen, nach ca 4 Wochen von der Hefe abziehen und mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln.

Zur Nachsüßung beim fertigen Wein kann anstelle von Zucker etwas Himbeersaft /-sirup zugesetzt werden. (10 – 15 ml / l Wein). Dadurch wird das durch die Gärung etwas nachteilig veränderte Aroma verbessert.