

**D.Schümann Versand****Seeuferstraße 58 82211 Herrsching ☎ 08152 – 399445 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 !

**Honigwein ( 10 l )**

3 kg Bienenhonig oder 2 kg Bienenhonig & 1 kg Kunsthonig  
1 l Apfel- oder Traubensaft  
7 l Wasser  
4 g Hefenährsalz  
40 g Milchsäure  
10 g Weizenmehl  
1 Fl. Reinzuchtheife "Malaga"

Honig (im Wasserbad) und Wasser auf ca 50 °C erhitzen und den Honig im Wasser auflösen. Danach die Mischung auf max 25 °C abkühlen lassen und die restlichen Zutaten untermischen. Da Honig keine gärfördernden Trubstoffe enthält, setzt man das geschmacksneutrale Weizenmehl hinzu. Es setzt sich nach der Gärung zusammen mit der Hefe ab. Um die Gärung zu beschleunigen, empfiehlt es sich, mit dem Fruchtsaft und der Reinzuchtheife ca. 4 Tage vor dem Ansetzen des Weines eine Startkultur anzulegen, die dann der Wasser-Honig-Mischung beigegeben wird. Nach Ende der Gärung ( ca nach 2 Monaten ) den Wein kühl stellen, von der Hefe abziehen und mit 1 g Kaliumdisulfid schwefeln.

Sollte der Wein trotz Filtration noch trübe sein, müssen Sie ihn mit 10 - 40 ml Kieselsol ( je nach Stärke der Trübung ) schönen. Dazu wird das Kieselsol gleichmäßig in die gesamte Weinmenge eingerührt. Dann den Wein nochmals 3 - 4 Wochen kühl und ruhig lagern.

Sollte der Wein zu herb sein, können Sie ihn mit Honig nachsüßen.