



# Traubenweinherstellung weiß und rot



Die hier beschriebene Herstellung für ca. **10 Liter Hauswein** ist bewusst einfach gehalten.

Eine Garantie für guten Wein kann ich nicht geben, da sehr viele Faktoren den Geschmack bestimmen.

Feinheiten kann man z.B. der „Most und Wein-Fibel“ der Firma „[VINA](#)“ (€ 3,95) entnehmen. Dort kann man auch gleich die nötigen Zutaten im Internet erwerben. Direkt kaufen kann man auch bei den 100 Filialen des Garten-Center „[Dehner](#)“ oder natürlich über „[eBay](#)“.

© PETER RÖGE 2009

## Benötigte Dinge

- 1 Stk. Maischemühle Bauplan bei [Selbstbasteln.de](#)
- 1 Stk. Beerenpresse Bauplan: [Selbstbasteln.de](#)
- 1 Stk. [Glasballon](#) (Demijohn) 15 Liter mit [Gummikorken](#)
- 1 Stk. [Eimer](#) mit Deckel (lebensmittelecht)
- 1 Stk. [Flaschenbürste](#) angewinkelt für die Glasballons
- 1 Stk. Flaschenbürste für normale Flaschen
- 1 Stk. [Gäraufsatz](#)
- 1 Stk. [Einfüllhilfe](#)
- 1 Stk. [Trichter](#) mit herausnehmbarem Sieb
  
- 1 Stk. [Weinheber](#) (Gummischlauch mit Absperrung)
- 1 Fläschchen mit [Reinhefe](#) entsprechend der Traubensorte
  
- 15 g [Antigeliemittel](#)
- 2 g [Kaliumpyrosulfit](#)
- 4 g [Hefenährsalz](#)
- 500 g Zucker
- 15 kg klassische Weintrauben (Keine Tafeltrauben)



Maischemühle



Beerenpresse (Kelter)



Eimer mit Deckel lebensmittelecht

## Zubereitung

Es eignen sich nur frische und ausgereifte Trauben mit Kernen, kernlose „Tafeltrauben“ (zum direkten Verzehr) haben wenig Säure- und Zuckergehalt und ergeben einen faden, wenig Alkohol enthaltenden Wein.



< Gäraufsatz klassisch (Glas)

< Gäraufsatz Kunststoff

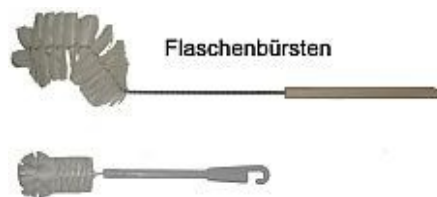
Einfüllhilfe "Gerda"

< Glasballon (Demijohn) 15 Liter

Der Glasballon und Eimer müssen zuerst mit den Bürsten und etwas Geschirrspülmittel von innen gut gesäubert werden.

Die Trauben werden abgespült und die Beeren einzeln von den Stängeln abgepflückt. Angefaulte Beeren wegschmeißen!

Mit der **Maischemühle** oder auch mit einem manuellen Stampfer werden die Beeren zerdrückt. Dazu soviel Druck aufwenden, dass die Beeren zerplatzen, aber die Kerne heil bleiben!



Sodann den Saft mit dem Fruchtfleisch zusammen im Eimer sammeln.

Nun die Zugaben:

**15 ml Antigeliemittel** (Das löst das Fruchtfleisch aus den Beerenschalen)



**1 g Kaliumpyrosulfit** (behindert Bakterienwachstum und verhindert Braunwerden -oxidieren- des Weines)

**4 g Hefenährsalz** (Ernährung für die Gärhefen)

**500 g Zucker**, bei sehr sauren Beeren auch 1 kg. Den Zucker langsam einfüllen und gut umrühren, um alles zu verteilen.



**1 Fläschchen Reinzuchtheefe**

Die Hefe muss vorher geschüttelt werden, damit sie sich vom Boden des Fläschchens löst.

Die Maische sollte Zimmertemperatur (18-20°C) haben. Die Reinzuchtheefe ebenfalls.



Jetzt teilt sich die Weiterverarbeitung:

Weiße Trauben	Rote Trauben
Den Eimer mit dem Deckel abdecken, mehrmals umrühren und 10 Stunden abwarten.	Die Maische wird mit der Einfüllhilfe (Gerda) in den 15 Liter Glasballon (Demijohn) eingefüllt. Der Ballon wird mit einem Gummikorken oder Gummihaut verschlossen, in deren Mitte ein Loch für den Gäraufsatz vorhanden ist. Dieser wird halb mit Wasser gefüllt. Nach ca. 2-3 Tagen setzt die Gärung ein. Jetzt 10 Tage möglichst im kühlen Keller gären lassen, das löst den Farbstoff aus den Schalen. Täglich soll der Ballon hin und her bewegt werden, damit die aufschwimmenden Schalen möglichst guten Kontakt zum Most haben. Die angegorene Maische sodann in den Eimer füllen.

## Weiterverarbeitung

Nach dieser Zeit ist die Maische schon viel flüssiger. Jetzt kommt die **Beerenpresse**: Ein Leinentuch (Geschirrtuch) mit Wasser spülen und sodann für 2 Minuten zum desinfizieren in die Mikrowelle.

Das Tuch nach Abkühlen auf den Zylinder der Presse legen, einige Zentimeter in den Zylinder hineindrücken und mit einer Kelle die Maische in das Tuch füllen.

Tuch zusammenklappen, Kolben drauf und kräftig auspressen. Der austretende Saft wird in den Glasballon (Demijohn) gefüllt bis die gesamte Maische abgepresst ist.

Nach Aufsetzen des Gärverschlusses (Korken oder Gummikappe) muss der halb mit Wasser gefüllte Gäraufsatz durch den Verschluss gesteckt werden.

Der Gärvorgang setzt in etwa 3 Tagen ein bzw. wird fortgesetzt. Das ist gut durch das „Blubbern“ im Gäraufsatz zu verfolgen.

Wird der Gärvorgang zu hektisch, sollte der Glasballon in den kühlen Keller gestellt werden, das verhindert den Austritt von Alkohol und Kohlensäure aus dem Most.

Der ausgepresste Rest der Beeren (Trester) wird weggeworfen.

Hört der Gärvorgang ganz auf, kann der Jungwein noch eine Woche stehen bleiben. Im unteren Bereich des Ballons hat sich die abgestorbene Hefe als weißer Schlamm gesammelt. Der Jungwein wird nun mit einem Weinheber (Gummischlauch mit Absperrung) vorsichtig abgezogen und in saubere Flaschen gefüllt.

Dazu stellt man den 15 Liter-Ballon ganz vorsichtig ohne die Schutzhülle auf einen Tisch und zieht den Gärverschluss heraus.

Der Weinheberschlauch wird durch das Loch des entfernten Gärverschlusses gesteckt und soll nun langsam etwa bis zur Mitte des Glasballons abgesenkt werden.

Damit Luft in den Glasballon kommen kann, muss noch ein Schaschlikspieß o.a. Neben dem Weinheber mit durch das Loch gesteckt werden.

Am anderen Ende des Schlauches saugt man, bis der Wein im Mund ankommt. Dann wird der Schlauch mit einer Klemme (oder durch Abknicken) geschlossen und das Ende niedriger als der Boden des Ballons gehalten.

Wird der Schlauch jetzt geöffnet, fließt der Wein heraus in vorher gut gereinigte Flaschen, die in einem Eimer stehen. (So verhindert man, dass der Fußboden nass wird).

Der Schlauch wird so lange in den 15 Liter Glasballon abgesenkt, bis er eben über der „Schlammgrenze“ angelangt ist. Sowie der weiße Bodensatz angesaugt wird, ist das Abfüllen beendet.

Ein wenig kann man zwar noch in eine leere Getränkeflasche füllen. Diese dann eine Woche stehen lassen und man hat (wieder mit Hilfe des Weinhebers vorsichtig abgesaugt) etwas Wein zum Probieren.

Die Flaschen sodann nach dem Verkorken möglichst kühl lagern.

In den folgenden Monaten baut sich der Wein weiter aus, er wird milder (Die Säure baut sich ab) und dadurch auch etwas süßer.

Maischemühle:

[Bauplan bestellen](#)

Beerenpresse:

[Bauplan bestellen](#)