

Quittenw aus Quittensaft

Quittenwein selber herstellen



- | | |
|---------------------|--------------------------|
| • Vorbereitungszeit | ca. 20 Minuten |
| • Gärzeit | ca. 10 Tage bis 3 Wochen |
| • Klärzeit | ca. 10-14 Tage |



Werkzeug

- Trichter, Glasballon 10l, Stopfen und Gärröhrchen
- Weinheber oder Schlauch
- Flaschen zum Abfüllen

Zutaten

- 5l Quittensaft aus dem Dampfentsafter (ca. 7kg Früchte)
- 3l Wasser
- ca. 2,5kg Zucker
- 1 Reinhefe
- 0,5l Quittensaft als Hefestarter
- 10ml Antigel
- Schwefeladditiv

Zubereitung Hefemischung

Die Reinhefe (Sorte Burgund o.ä.) muß vor der Weinherstellung zum Leben erweckt werden. Dazu wird der Inhalt des Hefe-Fläschchens in ca. 0,5l süßem Apfelsaft oder Quittensaft aufgelöst. Dazu etwas Saft in eine Flasche füllen, Hefelösung dsazu geben, Hefefläschchen mit etwas Saft ausspülen und auch das dazu geben. Flasche mit einem Wattebausch verschließen. Ca. 3 Tage an einem warmen Ort stehen lassen bis die Hefe sich vermehrt. Das ist am Schaum auf dem Saft gut zu erkennen.

Zubereitung Früchte

Hier gehen die Meinungen aus ein ander. Eine Linie geht vom Saft aus, der, wie in einem anderen Video von mir beschrieben, per Dampfentsafter erzeugt wurde. Andere halten kaltes Auspressen der Früchte für die geschmackvollere Variante. Letzteres wird im folgenden nicht weiter verfolgt.

Ansetzen Wein

Zucker im Wasser auflösen und in den Glasballon füllen. Quittensaft (abgekühlt, damit der Glasballon nicht springt) zugeben, Hefelösung ebenfalls in den Ballon füllen. Alles gut umschütteln.

Glasballon mit Stopfen und Gährröhrchen verschließen. Wasser ins Gährröhrchen füllen.

Angesetzten Wein dunkel und warm (18-20°C) lagern. Abwarten, bis keine Kohlendioxidentwicklung (Bläschen im Gährröhrchen) mehr stattfindet. Das kann auch 3 Wochen dauern. Täglich ein wenig schütteln um eine gute Durchmischung zu erhalten.

Zubereitung Wein

Wenn der Saft bzw. Zucker vergoren ist, wird dem Wein das Schwefelpräparat zugegeben.

Etwas Wein aus dem Ballon in ein Marmeladenglas füllen. Schwefeladditiv genau nach Rezept zugeben (1g auf 10l Wein) und gut auflösen. Wein-Sulfit-Mischung in den Glasballon zurück füllen. Umschütteln und dann Stopfen und Gärröhrchen aufsetzen und Gärröhrchen wieder mit Wasser füllen.

Angesetzten Wein dunkel (18-20°C) lagern. Abwarten, bis sich alle Schwebstoffe wie z.B. die Hefe abgesetzt haben, das dauert etwa 2 Wochen.

Wenn die Klärung vollständig ist, den Wein mittels Weinheber bzw. Handpumpe auf Flaschen ziehen. Dabei aufpassen, dass der Bodensatz im Glasballon verbleibt.

Flaschen gut verschließen und bald trinken.

Prost!

Alle Gerätschaften gut abwaschen und sauber trocknen.