

WEINBEREITUNG

Wir führen alles, was zur Weinbereitung, Obstkonservierung und zum Bierbrauen benötigt wird. Dazu gehören Geräte, Messinstrumente, Zutaten, Verschlüsse und Zubehör.

Wein lässt sich nicht nur aus Weintrauben herstellen. Die Früchte aus dem eigenen Garten kann man wunderbar zu Obst- und Beerenwein verarbeiten. Die Zubereitung ist einfacher, als Sie denken, und die nötigen Zutaten erhalten Sie bei uns:

WEINBALLONS

- Glasballons als Gärbehälter, erhältlich in verschiedenen Größen.

HANDPRESSBEUTEL

- zum Abpressen kleinerer Mengen oder von Fruchtmaischen, die mit Antigeliemittel behandelt wurden.

GÄRAUFSÄTZE / GÄRUNGSRÖHRCHEN

Beim Gären des Weines entsteht Kohlendioxid. Damit kein Überdruck entsteht, muss es entweichen können. Dennoch soll der Inhalt des Gärgefäßes von der Außenluft abgeschlossen bleiben. Daher verwendet man Gäraufsätze.

WEINSCHLAUCH

- zum Abziehen des Weins auf Flaschen.

KORKEN, VERSCHLÜSSE UND GUMMIS

- Korken und Spunde in verschiedenen Größen, Fassdichte, Gummikappen, Gummistopfen, Einmachgummis, etc.

VERKORKAPPARAT

- zum Verkorken der Flaschen - das sieht auf jeden Fall besser aus als ein Drehverschluss!

ETIKETTEN

- zur Beschriftung Ihrer Flaschen und Einmachgläser

WEINHEBER

- zur Befreiung, bzw. Abhebung von niedergeschlagenen Trübstoffen (Hefe, Fruchtfleisch)

EINKOCHTHERMOMETER

- Stabthermometer zur Temperaturbestimmung beim Einkochen

VINOMETER

- zur Bestimmung des Alkoholgehaltes im Wein

ARÄOMETER (SACCHAROMETER)

- zur Bestimmung des Zuckergehaltes

ÖCHSLEWAAGE

- zur Ermittlung des Mostgewichtes

ACIDOMETER

- zur Bestimmung des Säuregehaltes

VERSCHIEDENE WEINHEFEN (REINZUCHTHEFEN)

Um einen guten Wein herzustellen, verwendet man spezielle Hefen, die weitgehend geschmacksneutral sind.

HEFENÄHRSAZ

Nährsalz zur Verbesserung und Verlängerung der Gärung. Ein zu geringer Gehalt an Nährsalz hat ein verfrühtes Abbrechen der Gärung zur Folge.

ANTIGELIERMITTEL

- enthält, Pektinase, ein Enzym, das die Zellen der Frucht aufschließt. Ein Abpressen der Frucht wird dadurch erleichtert und die Ausbeute erhöht.

KLÄR- UND SCHÖNUNGSMITTEL

- Hausenblase, Agar-Agar

ONEWE (KALIUMDISULFID, KALIUMPYROSULFAT)

Die Schwefelung ist ein Schutz vor Oxidation von Maischen, Säften und Weinen und trägt zu einer längeren Haltbarkeit bei, indem schädliche Mikroorganismen abgetötet werden.

SÄURUNGSMITTEL

- Milchsäure, Zitronensäure oder Weinsäure
- zum Aufsäuern säurearmer Säfte und Weine oder zur Herstellung von Marmeladen und Gelees.

AKTIVKOHLE

- zur Geschmackskorrektur bei fehlerhaften Weinen

ASCORBINSÄURE (VITAMIN C)

Ascorbinsäure dient bei Lebensmitteln als Konservierungsmittel.

EINMACHTROPFEN („BLITZTROPFEN“)

Außerdem führen wir Braumalzgerste, verschiedene Bierhefen und Hopfenpellets.

LITERATUR:**VIERKA WEINBUCH**

- von Friedrich Sauer.
- Ratschläge und Rezepte für die Hausweinbereitung.
- eine kurze Einführung in die Geheimnisse der Gärung
- gut verständliche Regeln und Anleitungen sowie viele Rezepte