

die Flaschen zu und läßt sie liegen. Wichtig ist, daß man gerade die richtige Menge Zucker verwendet; nimmt man zu wenig, so schäumt der Wein nicht stark, nimmt man zu viel, so wird die Nachgärung so stark, daß viele Flaschen zerbrechen. In die gewöhnlichen Champagnerflaschen kann man je 13 g Zucker zusetzen. Zur Darstellung von schäumendem Obstwein ist nur Most, der wenig Säure enthält, zu verwenden.

76. Regeln für die Beerweinabereitung.

1. Das Obst soll gut reif sein. Bei überreifen oder zum Teil faulen Früchten erhält der Wein oft einen Beigeschmack und wird trüb.

2. Schon kleine Mengen Unreinigkeiten im Obst oder in Gefäßen können einen schlechten Geschmack erzeugen.

3. Die Beerfrüchte sind möglichst bald nach dem Ernten zu verwenden; will man sie des Ansammelns halber aufbewahren, so sind sie zu zerstampfen, mit Zucker zu mischen und vor Luft zu schützen.

4. Die Früchte können ausgepreßt oder ausgelaugt werden; ersteres darf nicht zu langsam geschehen.

5. Je saurer die Früchte sind, um so mehr ist der Saft mit Wasser zu verdünnen. Die Stärke (der Weingeistgehalt) des künftigen Weines hängt von der Menge Zucker ab, der in den Früchten enthalten ist und zugesetzt wird.

6. Um dem Wein einen noch besseren Geschmack zu geben, kann man vor der Gärung auf den Hektoliter einige Pfund zerschnittene oder eingeweichte zerstampfte Rosinen oder Zibeben zusetzen; 5 kg derselben entsprechen etwa 3 kg Zucker, der in Rechnung zu bringen ist.

7. Die Gärung findet am besten bei 15–20° C statt.

8. Die Vermehrung der Hefepflänzchen und damit die Gärung wird wesentlich unterstützt durch Zusatz von 20–30 g Chlorammonium auf 1 hl.

9. Hört die Gärung bei einem noch süßen Wein auf, auch wenn er nicht sehr stark ist, so rührt man die Hefe auf und mischt nötigenfalls Weinhefe oder jungen gärenden Traubenwein bei.

10. Bei Früchten, die man auslaugt oder zerstampft stehen läßt, sowie bei Wein während und nach der Gärung ist die Luft sorgfältig von der Oberfläche abzuhalten (Essigbildung).

11. Wenn die Gärung beendet ist und der Wein klar zu werden beginnt, läßt man ihn in ein gutgereinigtes, schwach mit Schwefel (1 Schnitte auf 10–12 hl) eingebranntes Faß ab.

12. Beim Lagern des Weines halte man das Faß so gut als möglich voll. Die Spunden seien von Mazien- oder Eichenholz und so lang, daß sie auch bei einiger Abnahme des Weines in diesen reichen.