

In allen Rezepten können statt der frischen Früchte **auch tiefgefrorene Früchte** oder **Fruchtkonserven** sowie gekaufte **Fruchtsäfte** oder spezielle **Konzentrate** verwendet werden !

Ananaswein (10 l)



Die Mengenangaben in Klammern gelten für das Rezept mit Dosenfrüchten

5 kg ungeschälte Ananas oder 6 Dosen à 850 g
2,5 kg Zucker
6 l (3,5 l) Wasser
4 g Hefenährsalz
10ml Antigel
40 g Zitronensäure oder 50 g Milchsäure
Reinzuchtheefe "Portwein"

Die Ananas zerkleinern und zusammen mit den restlichen Zutaten in ein Gärgefäß geben. Nach 1-2 Wochen Gärung die Maische abpressen, den Wein in das gesäuberte Gärgefäß zurückfüllen und weitergären lassen. Nach Ende der Gärung den Wein kühlstellen, vom Trub abziehen und mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln. Da hier ein hoher Alkoholgehalt erreicht wird, schmeckt der Wein herb und kann mit Zucker nachgesüßt werden.