

Aprikosenwein

Rezept für 10 Liter:



5 kg Aprikosen (entspricht ca 4 kg Fruchtfleisch oder 3 l Saft)
2,5 kg Zucker
5,5 l Wasser
10 ml Antigell
5 Hefenährsalztabletten (4g)
30 g Milchsäure 80% ig
1 Reinzuchthefer Portwein oder Malaga

Nach dem Waschen werden die Früchte halbiert, die Steine entfernt und die Fruchthälften gequetscht, zerstampft oder gemahlen. Dann das Antigell zusetzen. Da sich die Maische nur unvollständig auspressen lässt wird eine Maischegärung durchgeführt. Man gibt alle Zutaten zur Maische in einen 20 l Gärballon. Nach ca. 2 Wochen ist die Gärung beendet und die Maische kann abgepresst werden. Die abgepresste Flüssigkeit in einem 10 l Ballon unter täglichem Umschütteln noch einige Wochen nachgären lassen. Bei Ende der Gärung sofort kühlstellen, nach ca 4 Wochen von der Hefe abziehen und mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln. Je nach Geschmack mit Zucker nachsüßen.