

Sauerkirschenwein

Rezept für 10 Liter:



7 kg Sauerkirschen (ca. 5 l Saft)
2,5 kg Zucker
3,5 l Wasser
10 ml Antigel
5 Tabletten Hefenährsalz (= 4g)
1 Kultur Reinzuchthefer Burgund oder Portwein

Die Früchte am besten ohne Stiele pflücken , bzw. die Stiele entfernen.
Nach dem Waschen werden die Früchte gequetscht oder zerstampft eine Zerkleinerung durch mahlen ist nicht möglich da die Kerne **Blausäure** enthalten, die so in den Wein gelangen würde !

Da sich die Maische nur unvollständig auspressen lässt wird eine Maischegärung durchgeführt. Man gibt alle Zutaten zur Maische in einen 20 l Gärballon. Aus Sicherheitsgründen (Schimmel) sollte die Maische schon jetzt mit 1 g Kaliumdisulfit / 10 Liter Maische versetzt werden. Nach ca. 5 – 8 Tagen 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.

Dieser Wein klärt sich selbständig !