

**D.Schümann Versand**

**Seeuferstraße 58 82211 Herrsching ☎ 08152 – 40358 D.Schuemann@t-online.de**

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

**Süßer Erdbeerwein ( 5 l )**



4 kg Erdbeeren  
10 g Antigel  
1700 g Zucker  
3 g Hefenähersalz  
1,4 l Wasser  
20 g Milchsäure  
1 Fl. Reinzuchthefer "Malaga"

Die Erdbeeren waschen, säubern und zerdrücken und 10 g Antigel unterrühren. Den Zucker, das Hefenähersalz und die Milchsäure im Wasser auflösen und zusammen mit der Erdbeermasse in ein Gärgesäß geben. Das Gärgesäß mit einem Gäraufsatz verschließen und 2 x täglich vorsichtig schwenken. Nach spätestens 2 Wochen die Maische abpressen und den Jungwein weitergären lassen. Abschließend mit 1 g Kaliumdisulfit **schwefeln**, klären und abfüllen.