

GABRIELE LEHARI

Beeren-, Frucht- und Kräuterweine

3., erweiterte Auflage

Leopold Stocker Verlag
Graz - Stuttgart

INHALT

1. Einführung	7
Geschichte des Weines.....	7
„Weinähnliche Getränke" und „Fruchtdessertweine".....	8
Die Entstehung des Alkohols.....	9
2. Von der Frucht zum Wein	11
Notwendige Geräte und Hilfsmittel.....	11
Rohstoffe und Zutaten.....	12
Überblick über die einzelnen Arbeitsschritte.....	12
Saison der Weinbereitung.....	14
Saft oder Maische.....	14
Pektine.....	15
Antigel.....	15
Methanolbildung.....	16
Entsaftung.....	17
Mazerieren (Auslaugen).....	19
Der Weinansatz.....	20
Gärgefäße.....	20
Schwefeln.....	21
Säure.....	24
Bestimmung der Gesamtsäure.....	26
Für den Weinansatz zu berücksichtigende Faktoren.....	27
Die Verdünnung des Rohsaftes.....	28
Zuckerfreier Extrakt.....	28
Der Zuckerzusatz.....	31
Klosterneuburger Mostwaage.....	31
Zuckergehalt in Oechslegraden.....	31
Berechnung des Weinansatzes.....	39
Alkoholbestimmung.....	41
Nomogramm zur Ansatzberechnung.....	45
Die Gärung.....	47
Chemische Grundlagen.....	47
Mikrobiologie des Weines.....	48
Hefen.....	49
Gäransatz.....	51
Hefenährsalze.....	52
Aromabildung.....	53
Der Gärverlauf.....	55
Abstich und Klärung.....	58
Schönungen.....	59

Weinfehler und Weinkrankheiten	61
Rahnwerden oder Brauner Bruch	62
Überschwefelung	62
Böckser	63
Bitterwerden	63
Essigstich	64
Kahmigwerden	64
Mäuselton	66
Zäh- oder Lindwerden	66
Schimmelpilze	67
Die Abfüllung	67
Beschriftung und Lagerung	70
3. Rohstoffe und Rezepte	71
Allgemeingültige Vorgehensweise	72
Wein aus frischen Früchten	74
Apfel	74
Aprikose (Marille)	75
Banane	76
Birne	76
Brombeere	77
Eberesche	78
Erdbeere	79
Hagebutte	80
Heidelbeere	81
Himbeere	82
Holunder, Schwarzer	82
Johannisbeere, Rote	83
Johannisbeere, Schwarze	85
Kirsche (Süßkirsche, Sauerkirsche)	86
Mirabelle	88
Orange	88
Pfirsich	89
Pflaume, Zwetschke	90
Preiselbeere	91
Quitte	92
Reneklode	93
Rhabarber	94
Schlehe	95
Stachelbeere	97

Wein aus Dosenfrüchten	98
Wein aus Trockenobst	98
Blütenweine	99
Holunderblütenwein	100
Löwenzahnblütenwein	100
Getreideweine	101
Wein aus Baumsäften	101
Weinhaltige Getränke	102
Wermutweine	102
Kräuterweine (Aromatisierte Weine)	103
Arzneiweine	103
Honigwein (Met)	104
Neue Rezepte der 3. Auflage	106
Ananas	106
Dattel	107
Feige	107
Grapefruit	108
Kiwi	109
Kornelkirsche	110
Sanddorn	110
4. Kleines Fachwörterbuch	112
5. Gesetzliche Bestimmungen	115
Österreich	115
Deutschland	118
6. Literaturverzeichnis	124
7. Register	126