

Die Obstweinbereitung

mit besonderer

Berücksichtigung der Beere

Eine Anleitung

zur Herstellung weinartiger und schaumweinartiger Getränke
aus den Früchteerträgen der Gärten und Wälder

leichtverständlich dargestellt

von

Dr. Max Barth,

Direktor der Kais. landwirtschaftlichen Versuchsanstalt für Elsass-Lothringen
in Mafsch.

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage.

Mit 19 in den Text gedruckten Holzschnitten.



Stuttgart, 1889.

Verlag von Eugen Ulmer.



Inhaltsübersicht.

	Seite
Aus dem Vorwort zur ersten Auflage	III
Vorwort zur zweiten Auflage	IV

I. Einleitung.

1. Bedeutung der Obstweinbereitung für die Hebung des Obstbaus . . .	1
2. Die verschiedenen Obstkonservierungsmethoden	6
3. Allgemeines über Weinbereitung	8
4. Säure- und Zuckergehalt der verschiedenen Obstsorten	9
5. Beschaffenheit der zur Obstweinbereitung zu verwendenden Früchte . .	12

II. Die Herstellung der zur Vergärung fertigen Mischung.

6. Die Gewinnung des Saftes	13
A. Das Abpressen	14
B. Das Auslaugen	19
C. Das Angärenlassen	20
7. Der Zusatz von Wasser	21
8. Der Zusatz des Zuckers	25

III. Die Gärung.

9. Die Gärgefäße	30
10. Die Hefe	31
11. Die Ernährung der Hefe	32
12. Fernhalten von Substanzen, welche der Gärung nachtheilig sind . . .	34
13. Bedeutung der Wärme für die Gärung	34
14. Schutz der Oberfläche des Weines vor Luftzutritt	35
15. Geschlossene Gärung	37
16. Prüfung des Weines auf seinen Vergärungsgrad	39

IV. Das Ablassen.

18. Zeitpunkt und Verfahren des Ablassens	41
19. Die sogenannte zweite Gärung	43

V. Das Lagern der Obstweine.

20. Temperatur der Lagerräume	44
21. Schwinden und Nachfüllen	45
22. Entwicklung der Obstweine während des Lagerens	45
23. Das Abfüllen des Weines in Flaschen	47

VI. Die Obstschäumweinbereitung.

24. Auswahl der Obstweine für die Schäumweinbereitung	48
25. Ursache des Schäumens	48
26. Gärung auf der Flasche	49
27. Die Imprägnation des Obstweines mit Kohlensäure	58
28. Erzeugung der Kohlensäure auf der Flasche ohne Gärung	57
29. Die Bereitung der den Schäumweinen zuzusetzenden Liköre	60

VII. Fehler und Krankheiten der Obstweine.

30. Zu großer Gehalt des Weines an Säure	62
31. Zu geringer Gehalt des Weines an Säure	63
32. Zu geringer Gehalt des Weines an Weingeist	64
a) Wenn zur Herstellung der Vergärungsflüssigkeit zu wenig Zucker genommen ist	64
b) Wenn der Wein unvollständig vergoren ist	64
c) Infolge der Wucherung des Schampilzes	66
33. Effigstich	68
34. Milchsäurestich	69
35. Trübwerden und Braunwerden	69
Das Schönen trüber Weine	70
36. Zäh- oder Schleimigwerden	72
37. Schwarzwerden	73
38. Böckser	74
39. Gesegeßmack	75

