

Praktische Tipps zur Herstellung von Apfelwein

Größere Apfelmengen können am einfachsten zu Apfelwein, je nach Region oder Landstrich auch als Gärmost oder saurer Most bezeichnet, verarbeitet werden.

Apfelweine sind erfrischend, durstlöschend, können als süße oder saure Schorle getrunken werden und haben einen niedrigen Kaloriengehalt (ein 250 ml Glas hat knapp 90 kcal = 380 kJ).

Darüber hinaus sind sie als trockene, durchgegorene Fruchtweine (ohne Restzucker) für Diabetiker besonders geeignet. Freude und Genuss mit der eigenen „Hausmarke“ werden sich gewiss dort einstellen, wo die nachfolgend aufgeführten Herstellungshinweise Beachtung finden.



Möglichkeiten der Mostgewinnung

- **Lohnkeltere:** Hier kann man das Obst pressen lassen. Von 50 kg Äpfeln erhält man gegen eine geringe Gebühr 25-30 l Presssaft zurück.
- **Kleinkeltere:** Pack-, Korb- oder Hydropressen mit den dazugehörigen Obstmühlen.

Hilfsstoffe und Zusätze für die Weinbereitung

• **Schwefeln:** Bei Einhaltung hygienischer Maßnahmen ist – wie viele Praxiserfahrungen belegen – der Einsatz von Schwefelpräparaten nicht unbedingt notwendig. Jedoch weist das Schwefeln einige Vorteile auf. So werden durch richtiges Schwefeln Fehlgärungen vermieden und der Wein wird vor negativen Einflüssen des Luftsauerstoffs geschützt. Vor allem werden dadurch die sauerstoffliebenden Essigbakterien in ihrer Entwicklung gehemmt. Essigbakterien bilden aus 1g Alkohol 1,3g Essigsäure! Essigsäuregehalte über 0,8 g/l Apfelwein sind schon durch einen an Haushaltssessig erinnernden Geruch und Geschmack wahrnehmbar. Bei Apfelweinen mit über 1,0 g/l Essigsäure spricht man bereits von einem Essigstich. Solche Weine dürfen nach den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

Durch Schwefeln und damit Bindung des im Wein gelösten Luftsauerstoffs wird eine Braunfärbung durch Oxidation (chemische Reaktion von Sauerstoff mit Weininhaltsstoffen) vermieden. Die helle, natürliche Weinfarbe bleibt erhalten. Es wird aber auch Acetaldehyd, eine Substanz, die bei der Gärung entsteht, gebunden und dadurch die Entwicklung und Erhaltung eines frischen, arttypischen Aromas und Geschmacks positiv beeinflusst.

Wenn qualitativ nicht ganz einwandfreie Äpfel verwendet werden, ist beim Weinansatz der erste Zusatz von Schwefel möglichst bald nach dem Keltern besonders wichtig. Beim ersten und zweiten Abstich wird nochmals geschwefelt.

- **Reinzuchthefer:** Für Apfelweine werden Weißweihenefen oder Kaltgärhefen empfohlen. Zu beziehen sind flüssige Reinzuchthefer in Apotheken, Drogerien und im Kelterei-Fachhandel.

Gärbehälter

Bei Neuanschaffungen sollte man sich für Gär- und Lagerbehälter aus Kunststoff entschließen. Ihre Vorteile sind geringes Eigengewicht sowie einfache Reinigung mit Wasser und etwas Spülmittel. Im leeren Zustand bedürfen sie keiner Pflege, lediglich die Verschlüsse sind offen zu halten.

Besonders wichtig: Es müssen unbedingt mehrere Gär- und Lagergefäße zur Verfügung stehen, deren gesamtes Fassungsvermögen größer ist als die herzustellende Weinmenge. Nur dadurch können mit Beginn der Nachgärung die Gefäße aufgefüllt und nach dem ersten sowie nach dem zweiten Abstich „spundvoll“, d. h. randvoll, gehalten werden.

Gäraufsätze

Gäraufsätze gibt es in verschiedenen Ausführungen als Gärröhrchen oder Gärzylinder aus Glas und Plexiglas. Sie werden in Gummistopfen oder Korken eingebracht und in die Öffnung der Gärgefäße eingesetzt. Sie lassen das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid entweichen und verhindern den Zutritt von Luft, Verunreinigungen und Essigfliegen.

Anleitung zur Apfelweinbereitung

Bei der Herstellung von Apfelwein sollten folgende Voraussetzungen erfüllt sein bzw. Arbeitsschritte eingehalten werden:

Sortenauswahl und Vorbereitung der Äpfel

- Möglichst zucker- und säurereiche Sorten verwenden.
- Die Äpfel sollen gesund und frisch, baum- oder genussreif sein.
- Das Obst waschen, vorhandene Faulstellen ausschneiden.

Mahlen und Pressen

- Die Äpfel mahlen. Um eine gut pressfähige Maische (gemahlene, zerkleinerte Früchte) zu erhalten, muss bei manchen kleinen Obstmühlen der Mahlvorgang wiederholt werden.
- Die Maische nicht zu schnell abpressen. Langsames Anpressen erhöht die Saftausbeute.

Aufbereitung des Presssaftes

- Bei geringerem Zuckergehalt (niedrige Oechslegrade) im Presssaft oder gewünschtem höheren Alkoholgehalt Zucker zusetzen. In einem Apfel-Presssaft aus Äpfeln guter Qualität entstehen durch Gärung durchschnittlich 6,0-6,5 Vol.-% Alkohol. 200 g Zucker in 10 l Presssaft erhöhen den Alkoholgehalt um 1 Vol.-%. Demnach benötigt man für einen Apfelwein mit 8 Vol.-% Alkohol 300-400 g Zucker je 10 l Presssaft.
- Erste Schwefelung: Den unvergorenen Presssaft (Most) schwefeln mit ca. 0,5 g Kaliumpyrosulfit je 10 l Saft. Niemals einen bereits angegorenen oder in Gärung befindlichen Most schwefeln – das ist sinnlos!
- Die erste Schwefelung ist entbehrlich bei einem Weinansatz aus sehr frisch gepresstem Saft gesunder, sauberer Äpfel oder einem Weinansatz aus pasteurisiertem, sterilem Saft.
- Reinzuchthefer 4-6 Stunden nach dem Schwefeln zusetzen. Ihre Verwendung und Vermehrung ist nach den Empfehlungen des Herstellers oder Lieferanten vorzunehmen.

Gärbehälter und Gärung

- Die gereinigten Gärbehälter nur bis zu 3/4 oder 4/5 befüllen, damit bei stürmischer Gärung der Most nicht über schäumt.
- Den Gärverschluss absolut dichtend aufsetzen. Als Sperrflüssigkeit Wasser mit etwas schwefeliger Säure oder technischem, in Apotheke oder Chemikalienhandel erhältlichem, Alkohol verwenden.
- Nach 3-4 Wochen ist die Hauptgärung beendet: Das Sprudeln der Gärungskohlensäure im Gäraufsatz lässt deutlich nach und die Schaumkrone auf dem Weinansatz verschwindet. Die Gärgefäße werden dann mit gleich altem Most aus anderen Gefäßen fast randvoll aufgefüllt und wieder mit dem Gäraufsatz verschlossen. Der Gäraufsatz wird zuvor gereinigt und die Sperrflüssigkeit erneuert.
- Nach Beendigung der Nachgärung – sie dauert etwa weitere 3-4 Wochen – den Apfelwein von der Hefe abziehen (1. Abstich). Dies ist für die weitere Entwicklung und Qualität des Weines sehr entscheidend.
- Die Gefäße gut reinigen, den Wein wieder randvoll einfüllen und schwefeln:
Als zweite Schwefelung mit 0,2-0,4 g Kaliumpyrosulfit je 10 l Wein oder, wenn es sich um die erste Schwefelzugabe handelt, mit ca. 0,5 g Kaliumpyrosulfit je 10 l Wein.

Weitere Behandlung des Weins

- Wein, der nicht innerhalb kurzer Zeit verbraucht wird, muss bei weiterer Selbstklärung und Bodensatzbildung noch einmal abgezogen werden (2. Abstich). Nochmals schwefeln mit 0,2-0,4 g Kaliumpyrosulfit je 10 l Wein.
- In Verbindung mit dem 1. oder 2. Abstich kann eine Schönung (Klärung durch Kieselsol und Gelatine) vorgenommen werden. Die Schönungsmittel sind im Kelterei-Fachhandel zu beziehen.
- Den Wein richtig pflegen, d. h. das Gebinde spundvoll und sauber halten, damit die Entwicklung von Kahlhefen und Essigbakterien auch während der Lagerung des Weines unterbleibt.