

Rezept für 3 Liter Birnen-Cider

3 L Birnen-Rohsaft

1-2 g Hefenähersalz (Di-Ammonium-Hydrogen-Phosphat; sog. Hefefütterung)

1 Fläschchen Steinberg-Reinzuchthefer (Mind.Temp. 12°C)
bzw. Kaltgärhefe (für Temp. von 6-12°C)

10 g Zitronensäure (Erhöhung des Säuregehalts auf 6 g pro Liter)

2 x 1 g Kaliumpyrosulfat zum Schwefeln/Reinigen des Gärballons
und der Flüssigmaische

5 ml Antigeliemittel

Messwerte & Faustformeln unseres Ansatzes

Mostgewicht (Dichteunterschied zu 1 L Wasser): 65 Oechsle

Alkoholgehalt (bei Vollgärung: sämtlicher Zucker wird zu Alkohol) : 65g/L

Alkoholvolumen: $65 \times 0,126 = 8,19 \%$ Zuckergahlt in g/L: $65 \times 2,6 = 169 \text{ g}$ Zuckergehalt in %/L: $65 : 5 + 1 = 14 \%$

PH-Wert: 4, mit Zitronensäure auf 3 verringert; Steigerung von 3 auf 6 g Säure/L

Idealtypischer Säuregehalt für Obstweine mit 55 Oechsle Mostgewicht : 7-10 g/L

Zutaten, Instrumente und deren Bedeutung für den Gärprozess**Zucker**wird durch Hefe zu Alkohol; hoher Zuckergahlt wirkt gärhemmend,
daher mit Nährsalz aushelfen; kann als Restsüße erhalten werden,
wenn Gärprozess angehalten wird**Säure**erhöht Haltbarkeit und Geschmacksbalance; wichtigste Säuren sind
Apfel-, Wein-, Zitronen-, Essig-, Milchsäure; Säuregehalt in süßen Säften
kann durch Beigabe von Äpfeln, Schlehen, Zitronensaft erhöht werden**Gerbstoffe**

erhöhen die Haltbarkeit, neigen zur Bitterkeit

Mostwaagemisst die Flüssigkeitsdichte / das spezifische Mostgewicht, d.h. um
wieviel Gramm 1 Liter Flüssigkeit schwerer ist als 1 Liter Wasser**Gärspund**dient als Überdruckventil und Filter; Kohlendioxid entweicht,
Sauerstoff oder Fruchtliege bleiben außen vor**Schwefel(n)**dient der Hygiene und Keimfreiheit, wirkt als Antioxidans und
Konservierungsmittel

<p>Gärprozess</p> <p>Stoffwechselprozess der Hefe, bei dem unter Sauerstoff-Ausschluß Kohlenhydrate abgebaut werden; bei geringem bzw. fehlendem Sauerstoff gewinnt die Hefe über Zellatmung nicht genügend Energie: stehen kurzkettige Kohlenhydrate (Ein- und Zweifachzucker) zur Verfügung, stellt der Hefestoffwechsel zur Energiegewinnung auf Aufspaltung von Zucker in Kohlendioxid und Alkohol um; ab einem Alkoholgehalt von 16-18 % stellt Hefe seinen Stoffwechsel ein; Gründe, warum der Gärprozess zuende geht: die Hefe „friert“ bzw. kommt nicht auf Betriebstemperatur, weil die Umgebungstemperatur zu niedrig war; der Zucker ist vollständig zu Alkohol verstoffwechselt</p>	<p>Reinzuchtheefe</p> <p>ermöglicht kontrollierte (erprobte) Gärung; natürliche Hefen auf Früchten und Obstwiesen können in ihrer Dynamik stark variieren, neigen zur Spontangärung; das gekonnte Vergären mit natürlichen Hefen ist eine interessante Kunst und braucht mehr Erfahrung - oder Glück ;-)</p>
<p>Anti-Gelierzmittel</p> <p>Enzyme zum Pektinabbau; steigert die Liquidität und verringert die Schaumbildung; zum Klären von trüben Weinen geeignet (siehe auch Verwendung des Speierling im Äbbelwoi)</p>	<p>Milchsäure</p> <p>antibakteriell; 80%ige Milchsäure kann zur Steigerung des Säuregehalts genutzt werden; Vorteil: ist im Gegensatz zu Wein-, Apfel- und Zitronensäure resistent gegen Verflüchtigung im Laufe des Gärprozesses, bleibt vollständig erhalten</p>
<p>Wein von der Hefe abziehen</p> <p>wenn die Gärung zur Ruhe gekommen ist, oder wir noch ein wenig Restsüße erhalten wollen, saugen wir den Wein mit einem Schlauch aus dem Ballon und gießen ihn in ein geeignetes Trink- oder Lagergefäß (Kork-, Bügelflasche, o. ä.); das Getränk ist dann ggf. noch in Gärung bzw. Nachgärung und kann Druck aufbauen, daher sollte bei Flaschenlagerung ein „Überdruckventil“ (Korken, Bügel, o. ä.) vorhanden sein; soll der Cider haltbar gemacht und mit einem gewöhnlichen Schraubverschluß abgefüllt werden, muss er auf mindestens 78°C erhitzt (pasteurisiert) werden; Hefen sterben ab einer Temperatur von 40°C</p>	<p>Fruchtfliege</p> <p>überträgt Essigbakterien, sogenannte Acetobacter, die dadurch gekennzeichnet sind, Ethanol unter Lufteinfluss in Essigsäure umwandeln und damit den gewünschten Gärprozess unterbrechen zu können</p>

Quelle: [Vina Most- und Weinfibel für Hobby-Kellermeister](#)