

ALKOHOLISCHE GÄRUNG

TIPP

Mit einem Refraktometer können Sie den Zuckergehalt des Saftes oder der Maische bzw. den Alkoholgehalt des Weines bestimmen.

VORSICHT VOR GÄRGASEN

Die bei der alkoholischen Gärung entstehenden Gär-gase, vor allem Kohlendioxid, können wir weder riechen noch sehen. Daher sind sie auch so gefährlich. Bei der Vergärung kann aus 1 l Saft bis zu 50 l Kohlendioxid entstehen. Bereits 8 Prozent des Gases in der Atemluft kann zu Bewusstlosigkeit führen.

BENÖTIGTE GERÄTE

- 2 Gärbehälter mit Gärverschluss
- Schlauch zum Abziehen
- Flaschen

WICHTIG

Wenn zu viel Luft im Fass bzw. Gärbehälter ist, können sich Kahlmefen und Essigbakterien vermehren, daher besser in kleine Behälter bzw. Flaschen umfüllen.

Größere Mengen an Birnen, Äpfeln, Trauben, aber auch Beeren können zu vergorenem Most bzw. Wein verarbeitet werden. Die Vergärung von Zucker aus Früchten ist eine der ältesten bekannten biochemischen Reaktionen. Dabei wandeln Hefen den Zucker unter Luftabschluss zu Alkohol, vor allem zu Ethanol, um. Je süßer die Früchte, desto mehr Alkohol wird gebildet. Die Herstellung von gutem Wein oder Most ist – wie alles – eine Kunst, die Erfahrung braucht.

Im ersten Schritt wird das Obst zu Saft gepresst (→ Seite 69) oder eingemaischt, das heißt zerkleinert oder gestampft. Die Saftgärung hat den Vorteil, dass keine unangenehmen bitteren Stoffe aus Schale oder Kernen im Wein bzw. Most bleiben. Manchmal bringt aber die Maischegärung das bessere Ergebnis, etwa eine intensivere Farbe. Für Rotwein werden die Trauben daher in der Maische und nicht aus dem Saft vergoren.

Nun kommt die Hefe ins Spiel: Da überall Hefen vorhanden sind, kann man die Gärung den wilden Hefen überlassen. Will man auf Nummer sicher gehen, mischt man die angegebene Menge Reinzuchtheife unter den Saft bzw. die Maische. Nun wird in den Gärbehälter abgefüllt. Das kann ein Glasballon, ein säurebeständiger Kunststoffbehälter oder ein gut gereinigtes Holzfass sein. Das Gefäß mit einem Gärverschluss fest verschließen. Der Verschluss lässt das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid entweichen, ohne dass Sauerstoff hinein kann. Nun beginnen die Hefen, den Zucker abzubauen und sich dabei zu vermehren. Wenn es im Gefäß blubbert und sich Schaum bildet, ist die Gärung voll im Gange.

Hefen arbeiten am besten bei Zimmertemperatur. Bei dieser Temperatur würde aber der Most bzw. Wein zu viel Aroma verlieren. Wenn das Gärgefäß klein genug für einen Transport ist, kann man es nach 1–2 Tagen Angären bei Zimmertemperatur in einen Raum mit Kellertemperatur verfrachten und dort fertig gären lassen. Falls in Maische gegärt wurde, wird nach dieser ersten Gärphase ausgepresst. Die weitere Gärung dauert je nach Frucht, Temperatur und Hefen etwa 6–10 Wochen. Wenn das Blubbern aufhört, kann man den Wein oder Most vorsichtig mit einem Schlauch abziehen. Dabei bleiben die Trübstoffe, die sich am Boden abgesetzt haben, zurück und der Wein wird klarer.

Nach dem Abziehen wird der Wein bzw. Most randvoll in ein sauberes Gefäß gefüllt. Beobachten, ob eine Nachgärung stattfindet – daher vorerst sicherheitshalber noch einen Gärverschluss aufsetzen. Wenn die Gärung komplett abgeschlossen ist, in Flaschen abfüllen und diese gut verschließen. Dabei darauf achten, dass abgesetzte Trübstoffe zurückbleiben.