

# Rezept Erdbeerwein

Die Herstellung eines Erdbeerweines dauert mindestens 2  $\frac{1}{2}$  bis 3 Wochen, da die Gärzeit alleine schon 2 Wochen beträgt.

## Zutaten:

Zutaten für ca. 10 Liter

6 kg Erdbeeren

3,5 l Wasser

3 kg Zucker

1 Fläschchen Antigel (Antigeliermittel), ca. 20 ml

30 g Milchsäure (80%)

1 Fläschchen Reinzuchtheefe

1 Tablette Hefenährsalz, 4 g

2 g Kaliumpyrosulfit

## Zubereitung:

Die Erdbeeren für den Erdbeerwein waschen, vom Stengel befreien und anschließend zerstampfen.

Das Antigel einrühren und über Nacht mindestens 12 Stunden zugedeckt stehen lassen.

Den Zucker in dem Wasser auflösen und zu den zerstampften Erdbeeren geben.

Diese entstandene Maische mit 1 g des Kaliumpyrosulfit abschwefeln und in ein Gärballon füllen.

Mit dem Gärverschluss verschließen und so 14 Tage bei Raumtemperatur gären lassen.

Nach dieser Zeit die Maische durch ein Tuch in ein sauberes Gefäß auspressen.

Erneut mit 1 g Kaliumpyrosulfit abschwefeln und in den gesäuberten Gärballon einfüllen und mit dem Gärverschluss abdichten.

Die Flüssigkeit muss nun erneut solange gären, bis beim

Schütteln des Gärballons keine Bläschen mehr aufsteigen. Sobald dies der Fall ist, ist die Gärung beendet. Nun den Gärballon für 1 bis 2 Tage an einem kühleren Ort aufbewahren, so setzen sich die Hefezellen und Trübstoffe am Boden ab.

Mit einem Schlauch den Erdbeerwein in ein sauberes Gefäß umfüllen, das ursprüngliche Gärgefäß reinigen und den Wein wieder zurückfüllen.

Diese Prozedur sollte ungefähr 2 bis 3 Mal wiederholt werden. Danach ist der Erdbeerwein klar und kann in Flaschen abgefüllt werden.

*Zurück zu den Erdbeerrezepten*