

Aprikosenwein

Die Früchte werden gewaschen und die Steine entfernt.
Danach zerstampft, zerquetscht oder gemahlen. Man mischt die Pektinase sowie die übrigen Zutaten in den Fruchtbrei und gibt diesen in einen 20 oder 25 l großen Gärbehälter.

Rezept für 10 Liter Dessertwein

Fruchtbrei von 5 kg Aprikosen
Zucker 2.5 kg
Wasser 5.5 l
Hefenährsalz 4 g
Pektinase 10 ml
Milchsäure 8ü% 30 g

Hefe: Aroma-Obstbrand

Es wird eine Maischegärung durchgeführt. Nach 10 bis 12 Tagen wird abgepresst und in einem 10-l-Ballon die Saftgärung weitergeführt. Nach der Gärung kühl stellen, nach ca. 4 Wochen vom Trub abziehen, schwefeln und je nach Geschmack nachsüßen.

