

Birnenwein

Tafelbirnen eignen sich weniger für einen guten Wein. Man kann jedoch einen Verschnitt mit herben Birnen (Mostbirnen) oder mit Apfelsaft vornehmen.

Anstelle von Apfelsaft kann man auch 300 bis 400 g Schlehen beimischen.

Rezept für 10 Liter Tischwein

Saft von 13-20 kg Birnen je nach Sorte mit Zucker: auf ca. 55 °Oe aufzuckern

Hefenährsalz 3 g

Pektinase-Fruit 10 ml

Biogen-M: auf 6-7 g Säure je Liter ansäuern.

Hefe: Kaltgärhefe

Birnsaft enthält oft ausreichend Zucker, Säure jedoch fehlt fast immer. Es sind in jedem Falle die Säure und Zuckermessungen durchzuführen. Birnensorten mit höherem Gerbstoffgehalt ergeben einen haltbareren Wein, weisen aber einen herben Geschmack auf. Der Gerbstoff kann jedoch mit 2 bis 5 g Gelatine je 10 Liter ausgefällt werden. Die sonstige Verarbeitung ist wie bei Apfelwein, Das Getränk soll kühl gelagert werden.

