

INHALT

1.	<i>Grundlegendes – Schlüssel zum Erfolg</i>	1
2.	<i>Was wird zur Weinherstellung benötigt?</i>	6
3.	<i>Räume</i>	12
4.	<i>Wissenswertes über Hefe</i>	16
4.1	<i>Hefearten</i>	17
4.2	<i>Welche Hefesorten gibt es?</i>	19
4.2.1	Hefesorten für süße Weine	19
4.2.2	Hefesorten für liebliche Weine	22
4.2.3	Hefesorten für trockene Weine	24
5.	<i>Welche Hefenährstoffe gibt es?</i>	26
6.	<i>Herstellen eines Gärstarters</i>	30
7.	<i>Schwefelprozess</i>	33
8.	<i>Zuckerzugabe und Säuregehalt</i>	37
9.	<i>Vinometer</i>	52
10.	<i>Antigeliermittel</i>	55
11.	<i>Bentonitschönung</i>	57

12.	Vormaischen	59
13.	Der Umstich	61
14.	Steckengebliebene Gärung	63
15.	Verschlussarten	65
16.	Pasteurisieren	72
17.	Schritt für Schritt Anleitung der einzelnen Arbeitsgänge bei der Weinherstellung	75
18.	Mehrfruchtweine	80
19.	Weinkrankheiten	82
20.	Weinfehler	87
21.	Essigbereitung	89
22.	Zusammenfassung	91