

INHALT

1. Grundlegendes – Schlüssel zum Erfolg	1
2. Was wird zur Weinherstellung benötigt?	6
3. Räume	12
4. Wissenswertes über Hefe	16
4.1 Hefearten	17
4.2 Welche Hefesorten gibt es?	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. Welche Hefenährstoffe gibt es?	26
6. Herstellen eines Gärstarters	30
7. Schwefelprozess	33
8. Zuckerzugabe und Säuregehalt	37
9. Vinometer	52
10. Antigeliermittel	55
11. Bentonitschönung	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