

# INHALT

<b>Vorwort</b> .....	11	Schwefeln der Maische .....	27
<b>Einleitung</b> .....	13	Maische- und Presssaftbehandlung bei hohem Faulobstanteil .....	27
<b>Allgemeines</b> .....	14	<b>Pressen</b> .....	28
<b>Das Presshaus</b> .....	14	Packpressen .....	28
Allgemeine Anforderungen an das Presshaus .....	15	Hydropressen .....	30
<b>Der Keller</b> .....	15	Korbpressen .....	30
Allgemeine Anforderungen .....	15	Bandpressen .....	31
<b>Häusliche Gärmostbereitung</b> .....	17	Tankpressen .....	31
<b>Obst</b> .....	17	<b>Presssaft</b> .....	32
Waschen und Sortieren .....	19	<b>Presssaftuntersuchung</b> .....	32
Maischen und Pressen .....	19	1. Zuckerbestimmung .....	32
<b>Presssaftbehandlung (PresssaftEinstellung)</b> .....	20	2. Säurebestimmung .....	33
Gärführung .....	20	Prinzip der Säuremessung .....	33
<b>Umfüllen (Abziehen)</b> .....	21	Bestimmung der Säure mit der Bürette oder Messpipette .....	34
<b>Professionelle Gärmostbereitung</b> .....	23	<b>Presssaftbehandlung</b> .....	34
<b>Obst</b> .....	23	Aufsäuern .....	34
<b>Waschen</b> .....	25	Säureverminderung .....	36
<b>Maischen</b> .....	26	Aufzuckern .....	36
<b>Maischebehandlung</b> .....	26	Enzymierung .....	38
Ezymierung .....	26	Schwefelung .....	38
Stehenlassen der Maische .....	27	Bentonitbehandlung .....	39
		Entschleimung .....	39
		<b>Gärung</b> .....	43
		<b>Allgemeines</b> .....	43
		<b>Arbeitsschritte zur Gäreinleitung</b> .....	43
		Hefenährstoffe .....	44
		Aufwandsmenge Reinzuchthefer .....	45
		Vorquellen der Gärhefe .....	45
		<b>Gärtemperatur</b> .....	45
		<b>Gärverlauf</b> .....	47
		Gärbeobachtung .....	47
		Gärende .....	48
		<b>Gärprobleme</b> .....	48
		<b>Gärnebenprodukte</b> .....	49

Wärme .....	49	<b>Die Filtration von Obstwein</b> .....	
Acetaldehyd .....	49	<b>mit Schichtenfilter</b> .....	73
Glycerin .....	50	Filterprinzip .....	73
Histamin .....	50	Filtergrößen .....	73
Essigsäure .....	50	Filtrationsschärfe .....	73
Aromastoffe .....	51	Wässern .....	74
<b>Behandlung nach der Gärung</b> .....	52	Reinigung der Filteranlage .....	74
<b>Raue Fülle</b> .....	52	Reinigungsprinzip .....	75
<b>Der Abstich</b> .....	52	<b>Kieselgurfiltration</b> .....	75
Wege zur klaren und .....		<b>Kerzenfiltration</b> .....	76
stabilen Tanklagerung .....	53	<b>Harmonisierungsmaßnahmen</b> .....	76
Säureaufbesserung .....	55	<b>Säureaufbesserung</b> .....	76
<b>Analytische Kontrollen</b> .....	55	<b>Verschnitt</b> .....	78
Säurebestimmung .....	55	<b>Restzuckereinstellung</b> .....	78
Alkoholgehalt .....	55	1. Buschenschank / Straußwirtschaft .....	78
Restzuckerbestimmung .....	55	2. Kaltsterile Flaschenfüllbetriebe .....	79
SO <sub>2</sub> -frei-Bestimmung .....	55	Restzuckermost durch .....	
Eiweißüberprüfung .....	55	Gärunterbrechung – Gärstopp .....	79
<b>Schwefelung</b> .....	56	Restzuckermost durch nachträgliche .....	
<b>Aufgaben der Schwefelung</b> .....		Süßreservegabe .....	80
<b>des Obstweines</b> .....	56	Restzuckermost durch nachträgliche .....	
Bindung des Gärnebenproduktes .....		Zugabe von „Fruchtsüße“ .....	80
Acetaldehyd .....	56	<b>Kohlensäureaufbesserung</b> .....	80
Bindung des im Getränk .....		CO <sub>2</sub> -Anreicherung .....	81
gelösten Sauerstoffes .....	56	L-Ascorbinsäure (Vitamin C) .....	81
Kaliumpyrosulfit .....	57	<b>Enzyme</b> .....	81
Schwefelige Säure .....	59	<b>Was sind Enzyme?</b> .....	81
<b>Schönung</b> .....	61	<b>Welche Bedeutung haben Enzyme</b> .....	
<b>Schönung von Obstwein</b> .....	61	<b>in der Obstverarbeitung?</b> .....	82
<b>Schönungsmittel</b> .....	61	<b>Was sind Pektinstoffe?</b> .....	84
<b>Prinzip einer Schönung</b> .....	62	<b>Der Pektinnachweis</b> .....	84
<b>Klärschönung</b> .....	63	Pektintest .....	84
Hausenblase .....	63	<b>Enzympräparate zur Maische zwecks</b> .....	
Gelatine .....	63	<b>höherer Presssaftausbeute</b> .....	84
Gelatine mit Kieselöl kombinieren? .....	64	Voraussetzungen .....	84
Vorversuche .....	65	<b>Enzympräparate zur Presssaft-</b> .....	
<b>Stabilisierungsschönung</b> .....	67	<b>behandlung zwecks Entschleimung</b> .....	85
Bentonit als Schönungsmittel .....	68	<b>Enzympräparate zur</b> .....	
Kohleschönung .....	71	<b>Presssaftbehandlung für die</b> .....	
<b>Filtration</b> .....	73	<b>blanke Süßmostbereitung</b> .....	85
		<b>Enzympräparate während der</b> .....	
		<b>abklingenden Gärung</b> .....	85

<b>Beigabe von pektolytischen Enzymen zu vergorenen Obstmosten</b> .....	86	<b>Desinfektionsmittel auf Basis von Wasserstoffperoxid</b> .....	101
<b>Der pH-Wert</b> .....	87	<b>Aktivchlorhaltige Verbindungen</b> .....	101
<b>Wirksamkeit von Schwefeldioxid</b> .....	87	<b>Quaternäre Ammoniumverbindungen (QAV)</b> .....	101
<b>Reaktionsfreudigkeit bei Schönungen</b> .....	87	<b>Alkohole</b> .....	101
<b>Klärverhalten</b> .....	88	<b>Fehler und Krankheiten</b> .....	103
<b>Eiweißstabilität</b> .....	88	<b>Mostkrankheiten</b> .....	103
<b>Stabilität des Mostes</b> .....	88	<b>Essigstich</b> .....	103
<b>Biologischer Säureabbau</b> .....	88	<b>Kahmhefe</b> .....	104
<b>Wie kann ein krankhafter Säureabbau bei Obstwein gestoppt werden?</b> .....	88	<b>Zähwerden</b> .....	104
<b>Flaschen</b> .....	91	<b>Mäuseln</b> .....	105
<b>Flaschenfüllung</b> .....	91	<b>Milchsäurestich</b> .....	105
<b>Zeitpunkt der Flaschenfüllung</b> .....	91	<b>Mostfehler</b> .....	106
<b>Eiweiß bei der Flaschenfüllung</b> .....	91	<b>Der schwarze Bruch</b> .....	106
<b>Eiweiß-Gerbstoff-Trübungen</b> .....	92	<b>Der weiße Bruch</b> .....	106
<b>Füllverfahren</b> .....	94	<b>Schwefelböckser</b> .....	106
<b>Unsterile keimarme Flaschenfüllung</b> .....	94	<b>Hefeböckser</b> .....	107
<b>Kaltsterile Abfüllung</b> .....	95	<b>Holzgeschmack</b> .....	107
<b>Sterilisation von Filter und Füllleitung mit Dampf</b> .....	96	<b>Fassbauarten – Fasspflege</b> .....	109
<b>Chemische Mittel</b> .....	97	<b>Holzfass</b> .....	109
<b>Sterilisation der Fülllinie mit chemischen Mitteln</b> .....	98	<b>Fassreinigung</b> .....	110
<b>Flaschenreinigung</b> .....	99	<b>Nasskonservierung</b> .....	110
<b>Neufaschen</b> .....	99	<b>Trockenkonservierung</b> .....	110
<b>Gebrauchte Flaschen</b> .....	99	<b>Behandlung kranker Holzfässer</b> .....	111
<b>Flascheneinweiche</b> .....	99	<b>Schimmelbefall</b> .....	111
<b>Flaschenbürstmaschine</b> .....	99	<b>Essigstichige Fässer</b> .....	112
<b>Flaschenausspritzer</b> .....	99	<b>Weingrünmachen</b> .....	112
<b>Abtropfen</b> .....	99	<b>Kunststoffbehälter</b> .....	112
<b>Desinfektionsmitteleinschlag</b> .....	99	<b>GFK-Tanks (Glasfaserverstärkte Polyestertanks)</b> .....	113
<b>Ausspritzen mit klarem Wasser</b> .....	99	<b>Edelstahltanks</b> .....	113
<b>Abtropfen lassen</b> .....	99	<b>Mostuntersuchungs- methoden</b> .....	115
<b>Flaschenfüllung</b> .....	99		
<b>Reinigung und Desinfektion</b> .....	100		
<b>Reinigung</b> .....	100		
<b>2-prozentige Schwefelige Säure</b> .....	101		

<b>Säuremessung</b> .....	115	<b>Haltbarkeit durch Erhitzung</b> .....	128
<b>Alkoholbestimmung</b> .....	115	<b>Methoden der Safterhitzung</b> .....	128
<b>Ebullioskop</b> .....	115	Flaschenpasteurisation .....	128
<b>Farbverlauf während der Säurebestimmung mit Blaulauge</b> .....	116	<b>Pasteurisation mit Süßmostglocke oder Röhrenwärmetauscher</b> .....	129
<b>Alkoholbestimmung nach Dr. Rebelein</b> .....	117	Pasteurisation mit Plattenwärmetauscher .....	129
<b>Schwefelbestimmung</b> .....	117	Elektrisches Süßmostpasteurierungsgerät .....	130
Titrovinzylinder .....	117	Tunnelpasteur .....	130
<b>Schwefelbestimmung nach Dr. Rebelein</b> .....	117	<b>Verschließen</b> .....	130
<b>Ciderbereitung</b> .....	119	Abkühlen .....	130
<b>Definition</b> .....	119	<b>Arten der Süßmost-(Fruchtsaft-)bereitung</b> .....	131
<b>Gesetzliche Bestimmungen</b> .....	119	Blanke Süßmost-(Fruchtsaft-)bereitung .....	131
Österreich .....	119	Naturtrübe Süßmost-(Fruchtsaft-)bereitung .....	131
Deutschland .....	120	<b>Begriffserklärungen</b> .....	135
Schweiz .....	120	<b>Gesetzliche Bestimmungen</b> .....	141
<b>Herstellung</b> .....	120	Österreich .....	141
Ausgangsware .....	120	Schweiz .....	141
Abstimmung .....	120	Deutschland .....	141
Füllvorbereitung .....	122	<b>Der Weg zum Bio-Most</b> .....	142
Kühlung .....	122	<b>Literaturverzeichnis</b> .....	144
Karbonisierung .....	122	<b>Stichwortverzeichnis</b> .....	145
Flaschenfüllung .....	123	<b>Tabellenverzeichnis</b> .....	148
Kohlensäure-Druckmessung .....	123	<b>Abbildungsverzeichnis</b> .....	149
Pasteurisation .....	123		
Lohnfüllung .....	123		
Karbonisierung mit dem Kleinkarbonisierungsgerät .....	124		
Alternativmethode für Kleinstmengen: das Druckmostfass (50 l) .....	124		
<b>Süßmostbereitung</b> .....	127		
<b>Rohstoffauswahl</b> .....	127		
<b>Süßmost als Kurmittel</b> .....	127		