

# Wein- und Liköerherstellung: Checkliste fuer Interessierte

## Vorbereitung

- Je nach Jahreszeit passende Früchte ernten.
- Früchte reinigen.
- Einen zuvor gesäuberten Weinballon bereitstellen.
- Früchte in den gesäuberten Weinballon füllen.

## Fruchtliköre

- Für Holunderlikör passenden Holunder-Jahrgangsw Wein verwenden.
- Für Birnenlikör passenden Birnen-Jahrgangsw Wein verwenden.
- Für Sauerkirschlikör passenden Sauerkirsch-Jahrgangsw Wein verwenden.
- In einen 15-Liter-Weinballon ca. 10 Liter Fruchtwein geben.
- Etwa 2 Liter Primasprit mit ca. 96 % Vol. hinzufügen.
- Etwa 500 Gramm Zucker hinzufügen.
- Den Ballon anfangs nahezu täglich schütteln.
- Schütteln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Nach etwa 4-6 Wochen geschmacklich prüfen.
- Alkoholgehalt mit dem Vinometer messen.

## Vinometer

- Für einen exakten Wert Analyse durch ein entsprechendes Institut beachten.
- Vinometer sind im Handel oder über das Internet erhältlich.
- Neues Vinometer mit handelsüblichem Traubenwein überprüfen.

# Wein- und Liköerherstellung: Checkliste fuer Interessierte

## Vinometer Fortsetzung

- Ergebnis mit dem angegebenen Alkoholgehalt des Traubenweins vergleichen.
- Bei Abweichung Test mit zwei bis drei Vinometern desselben Herstellers wiederholen.
- Eine Differenz von etwa 0,1-0,2 % Vol. ist üblich.
- Anleitungen zur Anwendung von Vinometern im Internet beachten.
- Kleine Menge frisch hergestellten Likörs in ein Glas abfüllen.
- Probe bei Zimmertemperatur ca. 20-25 °C etwa 24 Stunden stehen lassen.
- Erst danach mit dem Vinometer messen.
- Beachten: Vinometer können nur bis etwa 25 % Vol. messen.

## Kräuterliköre

- Für Pfefferminz-, Thymian- und Liebstöckellikör 15-Liter-Weinballon nutzen.
- Zunächst ca. 3 Liter Primasprit einfüllen.
- Etwa 500 Gramm Zucker hinzufügen.
- Jeweilige Kräuter hinzugeben.
- Darauf achten, dass alle Pflanzenteile vollständig von Flüssigkeit bedeckt sind.
- Ballon regelmäßig schütteln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Danach etwa 10 Liter destilliertes Wasser oder klares, sauberes Leitungswasser hinzufügen.
- Nach etwa 4-6 Wochen geschmacklich prüfen.
- Mit dem Vinometer messen.

## Weitere Möglichkeiten

- Auch Liköre aus anderen Zutaten sind möglich, zum Beispiel aus Pfirsichen oder Petersilie.