



# Gour-MET Rezept: Himbeernet

## Allgemeine Informationen:

Diese Anleitung ist nur für den privaten Gebrauch. Es darf ausschließlich als gesamtes Werk zur Verfügung gestellt werden. Eine kommerzielle Nutzung ist vollständig ausgeschlossen. Vielen Dank an den Honigweinkeller und die Methalle für all das Wissen und Techniken, die Ihr mit uns teilt.

## Zutaten für 15l:

Bezeichnung	Händler	Menge	Kosten
Blütenhonig	Imker 348 06 Primda	6kg	5,50€/1kg
Kitzinger Reinhefe trocken Portwein	arauner.com	0,5g	1,75€/5g
Kitzinger Hefenährsalz	arauner.com	5g	4,90€/100g
Kitzinger Antigeliermittel	arauner.com	10ml	3,75€/50ml
Kitzinger Milchsäure 80%	arauner.com	Max. 45g Menge nach Bedarf	4,65€/125g
Kitzinger Vitamin C	arauner.com	1,5g	1,00€/10g
Kitzinger Schwefelpulver Kaliumdisulfit	arauner.com	25g	5,20/100g
Kitzinger Zitronensäure	arauner.com	Max. 10g Menge nach Bedarf	0,75€/10g
Gefrorene Himbeeren ohne Zucker	Edeka	1,5kg	3,75€/750g
albi Direktsaft Apfel naturtrüb	Edeka	1l	1,69€/1l
EDEKA Direktsaft Apfel, schwarze Johannisbeere, Kirsch	Edeka	2l	1,29€/1l
Gut&Günstig feiner Zucker	Edeka	1kg Menge nach Bedarf	0,59€/1kg
Isopropanol	amazon.com	1l	18,90/5l
Leitungswasser	---	? Menge nach Bedarf	---

## Kosten pro Menge:

Menge	Kosten
15l -> 12l Endprodukt	ca. 56,00€
1l Endprodukt	ca. 4,70€
750ml (700ml Flasche spundvoll)	ca. 3,50€



# Gour-MET Rezept: Himbeermet

## Geräte:

Bezeichnung	Händler	Anzahl	Preis
Glasballon 25l im Kunststoffkorb	Albert Pfäffle GmbH	2 Stk.	26,95€
Geradehalsflaschen 700ml weiß PP28	Albert Pfäffle GmbH	20 Stk.	0,63€
Handschraubverschluss Gold PP28	Albert Pfäffle GmbH	30 Stk.	0,19€
Kitzinger Vinometer 0-25 %Vol.	arauner.com	1 Stk.	6,95€
Ballonreinigungsbürste 5 -25l gebogen	rekru.de	1 Stk.	6,52€
Gummistopfen 45/38 x 35 ohne Bohrung	rekru.de	2 Stk.	2,50€
Gummistopfen 45/38 x 35 9mm Bohrung	rekru.de	1 Stk.	3,15€
Gärröhre mit 2 Kugeln stehend Glas	rekru.de	1 Stk.	3,90€
Abfüllschlauch PVC klar 7mm	rekru.de	3 m	1,01€
Kunststofftrichter 25cm mit Sieb	rekru.de	1 Stk.	6,75€
Wachsblock 250g weinrot	rekru.de	1 Stk.	6,35€
Acidometer-Set	rekru.de	1 Stk.	24,30€

## Kostenrechnung:

Bezeichnung	Preis
Anschaffung gesamt	138,15€
Aufpreis pro Flasche bei 1x Ansatz	ca. 8,64€
Aufpreis pro Flasche bei 5x Ansatz	ca. 1,73€



# Gour-MET Rezept: Himbeernet

## Handlungsschritt 1 Vorbereitung:

Die Glasballons werden schrittweise mit einer 1l Skala versehen. Mit Hilfe von 10g Kaliumdisulfit und 2g Zitronensäure gereinigt. Die Reinigungsflüssigkeit kann für weitere Geräte weiterverwendet werden. Die Flaschen werden vor der Abfüllung mit der gleichen Mischung behandelt.

## Handlungsschritt 2 Gärstarter:

Von der Trockenhefe werden 0,5g mit 2g Zucker vermischt. Das Gemischt wird in 50ml lauwarmen Wasser angerührt. Nach ein 10 Minuten werden 50ml Apfelsaft hinzugegeben. Nach weiteren 15 Minuten wird nochmals umgerührt und 0,1g Hefenährsalz untergemischt. Anschließend wird die Flüssigkeit bis 0,5 Liter mit Apfelsaft aufgefüllt. Die Flasche kann mit einem Tempo „verschlossen“ werden. Nach einem Tag sollte man bereits die Aktivität der Hefe sehen. Am Geruch ist erkennbar, ob der Gärstarter in Ordnung ist.

## Handlungsschritt 3 Glasballon:

Ist der Gärstarter bereit kann der Gärballon gefüllt werden. Die Himbeeren werden aufgetaut und mit einem Mixer gründlich zerkleinert. Dazu kommen ca. 500g Zucker und 2l Johannisbeersaft. Anschließend werden die Früchte mit 10ml Antigelmittel versetzt. Insgesamt 3kg Honig werden mit etwas Wasser in einem Topf „aufgeschmolzen“ die Temperatur sollte dabei nicht über 40°C steigen. Das Fruchtmischung wird nun mit dem Honig in den Gärballon gegeben. Dazu kommen 5g Hefenährsalz in den Ansatz. Der restliche Apfelsaft des Gärstarters wird zugegeben, sowie der Gärstarter. Zuletzt wird mit Wasser auf 15,5l aufgefüllt und der Gärballon gut geschwenkt, bis alles gleichmäßig durchgemischt ist. Nachdem der Gummistopfen und das Gärröhrchen mit Wasser aufgesetzt sind ist der Ansatz fertig.



## Gour-MET Rezept: Himbeermet

### Handlungsschritt 4 Säure:

Die Säure im Ansatz wird gemessen und mit Hilfe der Milchsäure oder Zitronensäure auf einen Wert von 6,5g/l eingestellt. Nach ein paar Stunden sollte die Gärung kräftig einsetzen.

### Handlungsschritt 5 Schwenken:

Den Gärballon alle 1-2 Tage schwenken um die Hefe am Boden wieder aufzuwirbeln und den Ansatz gleichmäßig durchzumischen.

### Handlungsschritt 6 Nachsüßen:

Nach ungefähr 5 Tagen oder wenn die Gärung abnimmt kann das Ergebnis probiert werden. Ist noch Restsüße vorhanden sollte weiter gewartet werden und spätestens nach zwei Wochen sollte keine Restsüße mehr vorhanden sein. Ohne Restsüße kann der Alkoholgehalt gemessen werden. Bei 15-16 %Vol. stirbt die Hefe ab und die Gärung kommt zum gewollten Ende. Nach ca. einer Woche sollte im optimalen Fall mit 2kg Honig nachgesüßt werden. Nach drei Wochen sollte der Alkoholgehalt bereits mehr als 12 %Vol. betragen. Nach vier Wochen kann je nach Restsüße nochmals mit 1kg Honig nachgesüßt werden. Außerdem sollte die Messung des Alkohols mittlerweile 15 %Vol. oder mehr nähern. Nach ca. einem Monat sollte die Gärung langsam aufhören und noch Restsüße vorhanden sein.

### Handlungsschritt 7 Abziehen:

Lief die Gärung erfolgreich und ist zu einem Ende gekommen wird nach weiteren 2-3 Tagen das Endprodukt von den Früchten und der abgesetzten Hefe getrennt. Anschließend kann mit Zucker nachgesüßt werden, bis der Geschmack dem gewünschten Produkt entspricht.



## Gour-MET Rezept: Himbeermet

### Handlungsschritt 8 Haltbarkeit:

Mit 1,2-1,5g Vitamin C und der gleichen Menge Kaliumdisulfit wird die Haltbarkeit der Weins erhöht.

### Handlungsschritt 9 Filterung:

Der Wein kann mit Hilfe eines Pulcino 10 Oil erst „grob“ und dann „fein“-gefiltert werden. \*Genaue Gedanken dazu mache ich mir während der Gährzeit\*

### Handlungsschritt 10 Abfüllen:

Der Wein wird nach der Filterung abgefüllt. Die Flaschen und Innenseiten der Schraubverschlüsse werden wie in Arbeitsschritt 1 gereinigt. Die Flaschen werden spundvoll befüllt um möglichst wenig Platz für Luft zu lassen. Anschließend können die verschlossenen Flaschen mit Wachs versiegelt werden.



# Gour-MET Rezept: Himbeermet



Protokoll:

Arbeitsschritt	Ergebnis

