

Bananenwein

Man nimmt dazu reife bis überreife Bananen. Sie werden zerstampft und mit der Zuckerwasserlösung vermischt.

Das Antigeliermittel, die Säure, das Hefenährsalz und die vorher vermehrte Hefe werden ebenfalls gut untergemischt, Der Ansatz wird in einen 20 oder 25 l Gärbehälter gegeben.

Rezept für 10l Dessertwein

2.5 bis 3 kg Fruchtfleisch	
Zucker	2.5 kg
Wasser	7.5 l
Hefenährsalz	4 g
Pektinase-Fruit	10 ml
Biogen-M	60 g

Hefe: Aroma-Obstbrand

Es wird eine Maischegärung durchgeführt. Nach ca.12 Tagen wird abgepresst und in einem 10-1-Ballon unter täglichem Umschütteln die Saftgärung weitergeführt. Die Gärung ist nach einigen Wochen beendet. Einige Zeit kühl stellen, vom Trub abziehen und schwefeln. Nach zwei bis 3 Monaten sollte der Wein klar sein. Gegebenenfalls wird mit 20 bis 30 ml Kiese 1501 15 % geschönt und nach Geschmack nachgesüßt.

