

Rezept (ergibt 10 Liter Dessertwein)

- 4 kg Bananen (am besten schon etwas braun und reif bzw. überreif)
- 2,5 kg Zucker
- 7,5 L Wasser (Leitungswasser)
- 10 ml Antigeliemittel ¹
- 60 g Milchsäure (80 %ig) **oder** 50 g Citronensäure ²
Bei Verwendung der Citronensäure bleibt die Maische hell.
- 4 g Hefenährsalz ³
- ca. 20 ml Reinzuchtheife ⁴ (Portweinhefe, Bordeauxhefe o.a.). **Vorsicht! Nicht schütteln!**
- 200 – 300 ml Apfelsaft vom Discounter
- 1 g Kaliumpyrosulfit ⁵ **Vorsicht! Darf erst nach Abschluss der Gärung zugesetzt werden!**

Zubereitung

Vermehrung der Hefen

- Die Hefe 3 bis 4 Tage vor dem Ansetzen der Bananenmaische mit 200 - 300 ml Apfelsaft vermischen und bei Zimmertemperatur inkubieren.

Zubereitung des Gäransatzes

- Citronensäure, Zucker, Antigeliemittel und Hefenährsalz im Wasser lösen und in den Gärbehälter füllen.

Herstellung der Maische

- Die Bananen schälen, zerdrücken und mit dem Gäransatz im den Gärbehälter füllen.
- Hefe zugeben und Gärbehälter mit dem Gäraufsatz verschließen.
- Vorsicht! Bei der Bananenmaischegärung muss der Gärbehälter mindestens doppelt so groß sein wie der Bananenmaischeansatz. Durch das freiwerdende CO₂ kann bei zu kleinem Gärbehälter die Maische überschäumen. => 20 l Gärbehälter
- **Immer darauf achten, dass in dem Gäraufsatz genügend Wasser ist.**
- Die Maische täglich kurz umschütteln (schwenken).
- Die Gärtemperatur sollte zwischen 20 und 25°C liegen.

Das Weinpressen

- Nach circa 12 Tagen auspressen und den Jungwein im 10 l Ballon weiter gären lassen.

Worauf ist zu achten

- Bis zur beendeten Gärung warm stehen lassen.
- Danach kühl stellen und nach Absetzen der Hefen den Wein abheben.
- 10 L Wein mit 1g Kaliumpyrosulfit schwefeln.
- Falls nötig zur Geschmacksabrundung mit Zucker nachsüßen (circa 20 bis 50 g / L)

¹ www.vina-reinhefen.de

² Bei Verwendung von Zitronensäure zum Entkalken auf Zusatz „lebensmittelecht“ achten!

³ www.vina-reinhefen.de

⁴ www.vina-reinhefen.de

⁵ www.vina-reinhefen.de

Fragen zum Text

1. Informieren Sie sich über die Ursprünge von „Bananenwein“.
2. Bei dem Gäransatz handelt es sich um eine so genannte „Maischegärung“. Informieren Sie sich, was man unter einer „Maische“ versteht.
3. Geben Sie ein weiteres Fermentationsverfahren an, das eine „Maische“ verwendet.
4. Überlegen und schildern Sie, wie man vermutlich verschiedene Heferassen wie „Portweinhefe“ oder „Bordeauxhefe“ gewinnt.
5. Bei Zusatz von Milchsäure (s.o.) verdunkelt sich die Maische, bei Zusatz von Citronensäure bleibt die Maische hell. Begründen Sie die Unterschiede.
6. Geben Sie an, warum Milchsäure (oder Citronensäure) dem Gäransatz zugesetzt wird.
7. Geben Sie die Funktion des Gäraufsatzes an.
8. Benennen Sie die Art der Gärung, die bei der Herstellung von Bananenwein vermutlich vorliegt. Begründen Sie Ihre Entscheidung.
9. Benennen Sie das Ausgangssubstrat sowie das Endprodukt.
10. Entwerfen Sie ein Nachweisverfahren für das Ausgangssubstrat.
11. Skizzieren als Ablaufschema die Stoffwechselschritte, die bei der Gärung zum Bananenwein ablaufen. Es sind keine exakten und ausgeglichenen Reaktionsgleichungen erforderlich.
12. Nach Abschluss des Gärprozesses wird Kaliumpyrosulfit zugegeben. Geben Sie die Funktion von Kaliumpyrosulfit an.