

Einkaufsliste

Klick auf die Bilder oder den Text, um direkt zu Shop weitergeleitet zu werden.

Grundlegende Utensilien:

Gärbehältnis

Wenigstens zwei unterschiedlich große Gärbehälter aus Glas oder Kunststoff (z.B. 25L und 20L); optimal wären 3 Stück -> 1x25L und 2x20L; bei Rotweinerstellung benötigt man noch einen Maischegäreimer 30L* [Klick für Kauf](#)



Gärröhrchen

Schützt deinen gärenden Wein vor Kleintieren und dient als Abschottung von der Außenwelt. Mit dem Röhrchen wird auch eine Sauerstoffzirkulation verhindert* [Klick für Kauf](#)



Weinheber

Der Weinheber ist ein wichtiges Arbeitswerkzeug beim ersten und zweiten Abstich. Mithilfe dieses Werkzeugs kann man sehr einfach den geklärten Wein von dem Sediment trennen* [Klick für Kauf](#)



Flaschen

Flaschen mit Korken und Verkorker oder Flaschen mit Schraubverschluss, um deinen Wein abfüllen zu können.* klick: [Flasche Verkorker Korken](#)



Handpressbeutel

Für das Pressen der Trauben oder Früchte, benötigst du einen Handpressbeutel.* [Klick für Kauf](#)



Abfüllpistole

Mit der automatischen Abfüllpistole kann man ganz einfach seinen eigenen Wein abfüllen. Alternativ kann man sich auch ein Abfüllröhrchen kaufen. Zusätzlich sollte man sich einen Hahn dazukaufen.* [Klick für Kauf](#)



Mostwaage

Du benötigst eine Mostwaage, um deinen Zuckergehalt im Most zu bestimmen.* [Klick für Kauf](#)



Bestimmungsutensilien

Acidometer zur Säurebestimmung -> [VINOFORM\(klick\)](#)*



Stührk'sche Titrierlösung für Schwefel SULFACOR*

Messzylinder

Für die Bestimmung von Säure, Schwefel und Zucker benötigst du einen Messzylinder* [Klick für Kauf](#)



Feinwaage

Mit der Feinwaage kannst du alle Zusatzmittel sehr genau abwiegen* [Klick für Kauf](#)



Simplex-Filter

Simplex-Filter mit Handpumpe falls Wein filtriert werden soll [Klick für Kauf](#)



Schönungsmittel/Zusatzstoffe/Ausgangsmaterial:

1. Weintrauben oder andere Früchte*
2. Kaliumsorbat – Gärstopp*
3. Schwefelpulver – Kaliumdisulfit*
4. Hefe*
5. Bentonit*
6. Calciumcarbonat (Kalk) wenn Entsäuert werden soll*
7. Haushaltszucker zur Anreicherung
8. Hefenährsalz um Gärstockungen zu verhindern
9. Mostgelatine zur Vorklärung
10. Pektinase

Genauere Dosierungen/Mengen und Anwendungen der einzelnen Stoffe findest du in meinem einfachen Schritt-für-Schritt Kurs.

*werden dringend zur Herstellung benötigt

*sind sehr wichtige Utensilien die man besitzen sollte