

X. Fruchtweine und Meth.

Eine grosse Reihe pflanzlicher Stoffe, welche Zucker oder Stärkemehl enthalten, können zur Bereitung von weinähnlichen Getränken verwendet werden. Bei der Ausstellung in Wien fanden sich Weine vor aus Orangen, Ananas, Feigen, Johannis-, Stachel-, Heidel- und Erdbeeren, aus Aepfeln, Birnen und aus Zuckerrohr. Von Japan war ein weinähnliches Getränk aus Reis ausgestellt.

In allen diesen Weinen treten als wesentlichste Bestandtheile der Weingeist und die Säure auf, ersterer entsteht aus Zucker, letztere ist theilweise in den Pflanzenstoffen enthalten, entsteht aber je nach der Behandlungsweise bald in grösserer bald in kleinerer Menge bei und nach der Gährung.

Von allen Früchten, welche zur Bereitung von Fruchtweinen verwendet werden, liefert keine einzige einen Saft, der für sich allein zur Bereitung von Wein so geeignet wäre wie der Saft der Trauben.

Die Aepfel und Birnen werden bekanntlich in sehr grosser Menge zu Obstwein verwendet. Da sie aber gewöhnlich nur 7 bis 9 p. C. Zucker enthalten, so entstehen bei der Gährung des Mostes nur $3\frac{1}{2}$ bis 5 Vol.-Proc. Weingeist. Dieser Weingeistgehalt ist zu niedrig, um die Haltbarkeit des Obstweines zu sichern, um so mehr, als bei der Vergährung von so wenig Zucker wenig Hefe ausgeschieden wurde, also viel stickstoffhaltige Bestandtheile zurückbleiben, welche zum Verderben des Obstweines Veranlassung geben können. Um ihn stärker zu machen, wird entweder vor der Gährung Zucker oder zu irgend einer Zeit Weingeist zugesetzt. Im ersteren Fall werden durch stärkere Hefebildung mehr stickstoffhaltige Bestandtheile abgeschieden und es bilden sich bei der Gährung mehr Stoffe, welche den Wohlgeschmack des Getränkes erhöhen. Der Wein wird also hier zugleich besser und haltbarer. Ein Zusatz von 2 Kg Zucker zu 1 Hl Most erhöht den Weingeistgehalt um etwa 1 p. C. und trägt wesentlich zur Verbesserung des Obstweines bei.

Bei den vergohrenen Getränken, welche nur wenig Weingeist enthalten, ist häufig ein gewisser Gehalt an Kohlensäure nothwendig oder doch erwünscht, um das Getränk erfrischender zu machen. Es ist dies auch bei dem Obstwein der Fall. Nicht selten wird nun durch das Streben, dem Obstwein Kohlensäure zu erhalten, der Grund zum Verderben des Mostes gelegt. Die Praktiker haben schon längst herausgefunden, dass durch das Ablassen des Obstweines dieser schlechter wird, das heisst ein Theil der Kohlensäure geht verloren; deshalb hat sich die Ansicht in den meisten Obstweingegenden verbreitet, dass man diesen Wein nicht von der Hefe ablassen dürfe. Wir wissen aber, dass die Hefe selbst in Traubenwein, der 8 bis 10 p. C. Weingeist enthält,