

Fruchtweine

Herausgegeben von

Dr. Erich Kolb

unter Mitarbeit von

Dr. Günter Demuth

Dipl.-Ing. Ulrich Schurig

und

R. A. Karsten Sennewald

8., völlig neu bearbeitete und erweiterte Auflage

45 Abbildungen

50 Tabellen



Inhaltsverzeichnis

Vorwort 5

1 Einleitung (E. KOLB) 7

2 Die häusliche Fruchtweinaufbereitung (E. KOLB) 9

2.1 Notwendige Geräte 9

2.2 Keltern 19

2.3 Vergärung 27

2.4 Ausbau 32

2.5 Filtrieren 33

2.6 Abfüllen 34

2.7 Verschiedene Obst- und Fruchtweine 35

3 Die gewerbliche und industrielle Fruchtweinaufbereitung (E. KOLB, U. SCHURIG) 57

3.1 Allgemeines 57

3.2 Chemische Grundlagen 57

3.3 Mikrobiologische Grundlagen 73

3.4 Industrielle Technik 89

3.5 Infektionen und ihre Bekämpfung 125

3.6 Apfelwein 129

3.7 Frucht- und Fruchtessigweine 145

3.8 Obst- und Fruchtschaumwein 148

3.9 Qualitätsbeurteilung der Fruchtweine 153

4 Die häufigsten Weinkrankheiten und Weinfelder (U. SCHURIG) 157

4.1 Weinkrankheiten 157

4.2 Weinfelder 159

5 Die rechtlichen Grundlagen (K. SENNEWALD) 161

5.1 Gesetz zur Reform des Weinrechts 1994 161

5.2 Weingesetz 1930 162

5.3 Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes 1932 163

5.4 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung 166

5.5 Richtlinie für Kernobst- und Fruchtwein, Kernobst- und Fruchtperlewein, Kernobst- und Fruchtschaumwein, Honigwein, Honig-Schaumwein sowie daraus hergestellte, weiterverarbeitete Erzeugnisse (Entwurf 1997) 170

5.6 Ergänzende Bestimmungen des allgemeinen Lebensmittelrechtes 180

5.7 Herkunftsbezeichnung „Frankfurter Apfelwein“ RAL-RG 0182 184

5.8 Schlussbemerkung 184

6 Kernobstweine und Fruchtweine in Europa (G. DEMUTH) 186

6.1 Beschreibung der landestypischen Produktion von Apfelwein und Fruchtwein 188

6.1.1 Großbritannien 188

6.1.2 Frankreich 190

6.1.3 Spanien 190

6.1.4 Schweiz 191

6.1.5 Österreich 191

6.1.6 Belgien 191

6.1.7 Niederlande 192

6.1.8 Dänemark 192

6.1.9 Schweden und Finnland 192

7 Anhang 193

Literaturverzeichnis 207

Bezugsquellen 216

Bildquellen 218

Sachregister 219