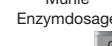



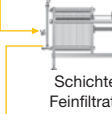




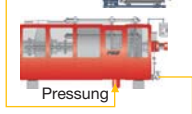




# Fruchtsaft- und Fruchtweinleitfaden




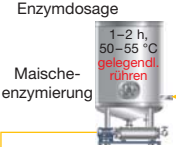


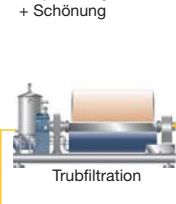

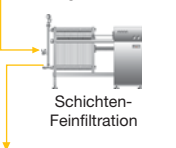
# Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, etc)

Prozessschritte	Klarer Saft	Naturtrüber Saft
 Mühle  Enzymdosage  Maischeenzymierung ca. 1 h, 20 °C <b>nicht rühren</b>	<b>Rohware</b>	Reife, gesunde, gewaschene und zerkleinerte Früchte
 Pressung	<b>Maischeenzymierung (ca. 1 h bei 20 °C, ohne Rühren)</b>	<b>Panzym Univers:</b> 6 – 12 ml/hl (auf gleichmäßige Verteilung in der Maische achten)
	<b>Saftextraktion</b>	Keine Maischeenzymierung, keine Maischestandzeit
	<b>Oxidationsschutz (bei Bedarf)</b>	Pressen
	<b>Saftenzymierung (2 – 4 h bei ca. 20 °C)</b>	<b>SIHA Ascorbinsäure:</b> 20 – 40 g/hl
 Enzymierung + Schönung	Stärkeabbau: <b>Panzym F2:</b> ca. 0 – 5 ml/hl Pektinabbau: <b>Panzym Univers:</b> 1 – 3 ml/hl	<b>SIHA Ascorbinsäure:</b> 20 – 40 g/hl
 Trubfiltration	<b>Saftschönung (6 – 8 h bei ca. 20 °C)</b>	Zur Vermeidung oxidativer Veränderungen und für den Erhalt der Trubstabilität schnelle Verarbeitung und den Saft nach dem Pressen möglichst rasch erhitzen
 Kieselgurfiltration  Schichten-Feinfiltration	<b>SIHA Aktivbentonit G:</b> ca. 100 g/hl (bei pH < 3,5 und 20 °C SIHA Ca-Bentonit G: ca. 100 g/hl) <b>SIHA Gelatine feinkörnig:</b> 10 – 30 g/hl (je nach Gerbstoffgehalt) <b>BEVASIL® 30</b> (Kieselso): 50 - 100 ml/hl	
	<b>Filtration</b>	<b>Schönungstrubfiltration:</b> BECOLITE 5000 (Perlite): 5 – 7 kg/m <sup>2</sup> <b>Grobfiltration:</b> BECOGUR 200 (Kieselgur): ca. 10 % der Dosage* BECOGUR 3500 (Kieselgur): ca. 90 % der Dosage* * Dosage: ca. 100 - 120 g/hl Alternativ zur Kieselgurfiltration: BECOPAD 550 (Tiefenfilterschicht) <b>Feinfiltration:</b> BECOPAD 350 (Tiefenfilterschicht)
	<b>Füllung</b>	Grobabtrennung mittels Separator oder Abstich
		Abfüllung bei > 85 °C
		Abfüllung bei > 85 °C

# Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, etc)



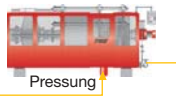



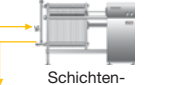
Prozessschritte	Kernobstwein (Beispiel: Vergärung ohne Vorklärung)
 <p>Mühle Enzymdosage</p>	<b>Rohware</b>
 <p>Maische-enzymierung</p>	<b>Maischeenzymierung</b> (ca. 1 h bei 20 °C, ohne Rühren)
 <p>Pressung</p>	<b>Saftextraktion</b>
 <p>Enzymierung</p>	<b>Saftstabilisierung</b>
	<b>Saftenzymierung</b>
	<b>Zuckerung (bei Bedarf)</b>
	<b>Säurezusatz (bei Bedarf)</b>
	<b>Gärung</b>
	<b>Gärende</b>
	<b>Weinschönung</b>
	<b>Stabilisierung</b>
 <p>Trubfiltration</p>	<b>Filtration</b>
 <p>Kieselgurfiltration</p>	
 <p>Schichten-Feinfiltration</p>	

# Beerenobst (Johannisbeere, Erdbeere, Brombeere, etc)

Prozessschritte	Beerensaft
 <p>Mühle Enzymdosage</p>	<p><b>Rohware</b></p> <p>Reife, gesunde, gewaschene und zerkleinerte Früchte</p>
 <p>Maischeenzymierung 1-2 h, 50-55 °C gelegentl. rühren</p>	<p><b>Maischeenzymierung</b> (1 – 2 h bei 50 – max. 55 °C, gelegentlich rühren)</p> <p><b>NZ 33103:</b> 20 ml/hl oder <b>Panzym Univers:</b> 6 – 12 ml/hl</p>
 <p>Pressung</p>	<p><b>Saftextraktion</b></p> <p>Pressen</p>
 <p>Enzymierung + Schönung</p>	<p><b>Saftenzymierung</b> (1 – 2 h bei 50 – max. 55 °C) (4 – 8 h bei 20 – 30 °C)</p> <p>Pektinabbau: <b>NZ 33103:</b> 2 – 5 ml/hl oder <b>Panzym Univers:</b> 2 – 5 ml/hl</p>
 <p>Kieselgurfiltration</p>	<p><b>Saftschönung</b> (2 – 4 h bei 50 – 55 °C) (8 – 12 h bei 20 °C)</p> <p><b>SIHA Aktivbentonit G:</b> 25 – 50 g/hl (bei pH &lt; 3,5 und 20 °C <b>SIHA Ca-Bentonit G:</b> 25 – 50 g/hl) <b>BEVASIL® 30</b> (Kieselisol): 50 – 200 ml/hl <b>SIHA Gelatine feinkörnig:</b> 5 – 20 g/hl</p>
 <p>Trubfiltration</p>	<p><b>Filtration</b></p> <p><b>Schönungstrubfiltration:</b> BECOLITE 5000 (Perlite): 5 – 7 kg/m<sup>2</sup></p> <p><b>Grobfiltration:</b> BECOGUR 200 (Kieselgur): ca. 10 % der Dosage* BECOGUR 3500 (Kieselgur): ca. 90 % der Dosage* * Dosage: ca. 100 – 120 g/hl Alternativ zur Kieselgurfiltration: BECOPAD 550 (Tiefenfilterschicht)</p>
 <p>Schichten-Feinfiltration</p>	<p><b>Feinfiltration:</b> BECOPAD 350 (Tiefenfilterschicht)</p>
	<p><b>Füllung</b></p> <p>Abfüllung bei &gt; 85 °C</p>



# Beerenobst (Johannisbeere, Erdbeere, Brombeere, etc)

Prozessschritte	Beerenwein
 <p>Mühle Enzymdosage</p>	<b>Rohware</b>
 <p>Maische-enzymierung 1-2 h, 50-55 °C gelegentl. rühren</p>	<b>Maischeenzymierung (1 – 2 h bei 50 – max. 55 °C, gelegentlich rühren)</b>
 <p>Pressung</p>	<b>Saftextraktion</b>
 <p>Enzymierung</p>	<b>Saftstabilisierung</b>
	<b>Saftenzymierung</b>
	<b>Zuckerung (bei Bedarf)</b>
	<b>Säurezusatz (bei Bedarf)</b>
	<b>Gärung</b>
	<b>Gärende</b>
	<b>Weinschönung</b>
 <p>Trubfiltration</p>	<b>Stabilisierung</b>
 <p>Kieselgurfiltration</p>	<b>Filtration</b>
 <p>Schichten-Feinfiltration</p>	

Reife, gesunde, gewaschene und zerkleinerte Früchte

**NZ 33103:** 20 ml/hl  
oder **Panzym Univers:** 6 – 12 ml/hl

Pressen

Abgepressten Saft schwefeln: **SIHA Kaliumpyrosulfit:** 6 – 10 g/hl  
Dosage der mikrobiologischen Belastung des Obstes anpassen

Pektinabbau: **Panzym Univers** oder **NZ 33103:** 1 – 2 ml/hl  
Keine Standzeit, Pektinabbau erfolgt während der Gärung

**Zuckerung (bei Bedarf)**

**Säurezusatz (bei Bedarf)**

**SIHA Milchsäure 80 %:** max. 3,75 g/l (gem. Leitsätze vom 23.01.2003)

**Gärung**

Einleiten der Gärung (saubere Gärgefäße verwenden und unter Belassung eines Steigraum befüllen)  
**SIHA Aktivhefe 8:** ca. 20 g/hl  
Trockenreinzuchthefer in einem Wasser-Most-Gemisch (50:50) rehydrieren  
**LALVIN GO-FERM** als Rehydrierhilfe (Technische Information B 2.2.35 bitte genauestens beachten)

Während der Gärung Hefeernährung sicherstellen: vorzugsweise gestaffelte Gabe bis zur Gärmitte  
**SIHA Gärsalz:** 30 g/hl  
Gärtemperatur: 16 – 18 °C  
Gärgefäß mit Gärverschluss verschließen

**Gärende**

Abpressen bei Maischegärung  
Abstich und schwefeln mit 12 – 16 g/hl SIHA Kaliumpyrosulfit

**Weinschönung**

**SIHA Aktivbentonit G:** 25 – 100 g/hl  
(bei pH < 3,5 SIHA Ca-Bentonit G: 25 – 100 g/hl)  
**BEVASIL® 30** (Kieselöl): 50 – 200 ml/hl  
**SIHA Gelatine feinkörnig:** 5 – 20 g/hl

**Stabilisierung**

**SIHA Kaliumpyrosulfit:** Zielwert freie SO<sub>2</sub>: 35 – 50 mg/l  
**SIHA Kaliumsorbat:** max. 26,8 g/hl (bei restsüßen Weinen)  
Schutz vor Hefen und Schimmelpilzen

**Filtration**

**Schönungstrubfiltration:**  
BECOLITE 5000 (Perlite): 5 – 7 kg/m<sup>2</sup>

**Grobfiltration:**  
BECOGUR 200 (Kieselgur): ca. 10 % der Dosage\*  
BECOGUR 3500 (Kieselgur): ca. 90 % der Dosage\*  
\* Dosage: ca. 100 – 120 g/hl  
Alternativ zur Kieselgurfiltration: BECOPAD 550 (Tiefenfilterschicht)

**Feinfiltration:**  
BECOPAD 350 (Tiefenfilterschicht)



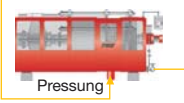
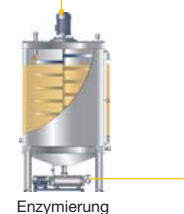



**Sterilfiltration:**  
BECOPAD 220 (Tiefenfilterschicht)

# Steinobst (Kirsche, Pflaume, Mirabelle, etc)

Prozessschritte	Steinobstsafft
 Mühle  Enzymdosage  Maischeenzymierung 1-2 h, 50-55 °C <b>nicht rühren</b>	<b>Rohware</b> Reife, gesunde, gewaschene und zerkleinerte Früchte  <b>Maischeenzymierung:</b> (1 - 2 h bei 50 - max. 55 °C, ohne rühren) <b>Panzym Univers:</b> 6 - 12 ml/hl alternativ: Kirschmaischen nicht enzymieren sondern bei 60 - 70 °C pressen
 Pressung	<b>Saftextraktion</b> Pressen
 Enzymierung + Schönung	<b>Saftenzymierung</b> (1 - 2 h bei 50 - max. 55 °C) (4 - 8 h bei 20 - 30 °C)  <b>Saftschönung</b> (2 - 4 h bei 50 - 55 °C) (8 - 12 h bei 20 °C) <b>Pektinabbau: Panzym Univers:</b> 2 - 8 ml/hl  <b>SIHA Aktivbentonit G:</b> 25 - 50 g/hl (bei pH < 3,5 und 20 °C <b>SIHA Ca-Bentonit G:</b> 25 - 50 g/hl) <b>BEVASIL® 30</b> (Kieselzol): 50 - 200 ml/hl <b>SIHA Gelatine feinkörnig:</b> 5 - 20 g/hl
 Trubfiltration   Kieselgurfiltration   Schichten-Feinfiltration	<b>Filtration</b>  <b>Schönungstrubfiltration:</b> BECOLITE 5000 (Perlite): 5 - 7 kg/m <sup>2</sup>  <b>Grobfiltration:</b> BECOGUR 200 (Kieselgur): ca. 10 % der Dosage* BECOGUR 3500 (Kieselgur): ca. 90 % der Dosage* * Dosage: ca. 100 - 120 g/hl Alternativ zur Kieselgurfiltration: BECOPAD 550 (Tiefenfilterschicht)  <b>Feinfiltration:</b> BECOPAD 350 (Tiefenfilterschicht)
<b>Füllung</b>	Abfüllung bei > 85 °C



# Steinobst (Kirsche, Pflaume, Mirabelle, etc)

Prozessschritte	Steinobstwein
 <p>Mühle</p>	<b>Rohware</b>
 <p>Enzymdosage</p> <p>Maischeenzymierung</p> <p>1-2 h, 50-55 °C, nicht rühren</p>	<b>Maischeenzymierung: (1 – 2 h bei 50 – max. 55 °C, ohne rühren)</b> <b>Panzym Univers:</b> 6 – 12 ml/hl alternativ: Kirschmaischen nicht enzymieren sondern bei 60 – 70 °C pressen
 <p>Pressung</p>	<b>Saftextraktion</b>
 <p>Enzymierung</p>	<b>Saftstabilisierung</b> Abgepressten Saft schwefeln: <b>SIHA Kaliumpyrosulfit:</b> 6 – 10 g/hl Dosage der mikrobiologischen Belastung des Obstes anpassen
	<b>Saftenzymierung</b> Pektinabbau: <b>Panzym Univers:</b> 1 – 2 ml/hl Keine Standzeit, Pektinabbau erfolgt während der Gärung
	<b>Zuckerung (bei Bedarf)</b>
	<b>Säurezusatz (bei Bedarf)</b> <b>SIHA Milchsäure 80 %:</b> max. 3,75 g/l (gem. Leitsätze vom 23.01.2003)
	<b>Gärung</b> Einleiten der Gärung (saubere Gärgefäße verwenden und unter Belassung eines Steigraum befüllen) <b>SIHA Aktivhefe 8:</b> ca. 20 g/hl Trockenreinzuchthe in einem Wasser-Most-Gemisch (50:50) rehydrieren <b>LALVIN GO-FERM</b> als Rehydrierhilfe (Technische Information B 2.2.35 bitte genauestens beachten)  Während der Gärung Hefeernährung sicherstellen: vorzugsweise gestaffelte Gabe bis zur Gärmitte <b>SIHA Gärsalz:</b> 30 g/hl Gärtemperatur: 16 – 18 °C Gärgefäß mit Gärverschluss verschließen
	<b>Gärende</b> Abstich und schwefeln mit 12 – 16 g/hl <b>SIHA Kaliumpyrosulfit</b>
	<b>Weinschönung</b> <b>SIHA Aktivbentonit G:</b> 25 – 100 g/hl (bei pH < 3,5 <b>SIHA Ca-Bentonit G:</b> 25 – 100 g/hl) <b>BEVASIL® 30</b> (Kieselgel): 50 – 200 ml/hl <b>SIHA Gelatine feinkörnig:</b> 5 – 20 g/hl
	<b>Stabilisierung</b> <b>SIHA Kaliumpyrosulfit:</b> Zielwert freie SO <sub>2</sub> : 35 – 50 mg/l <b>SIHA Kaliumsorbit:</b> max. 26,8 g/hl (bei restsüßen Weinen) Schutz vor Hefen und Schimmelpilzen
 <p>Trubfiltration</p>	<b>Filtration</b> <b>Schönungstrubfiltration:</b> BECOLITE 5000 (Perlite): 5 – 7 kg/m <sup>2</sup>  <b>Grobfiltration:</b> BECOGUR 200 (Kieselgur): ca. 10 % der Dosage* BECOGUR 3500 (Kieselgur): ca. 90 % der Dosage* * Dosage: ca. 100 - 120 g/hl Alternativ zur Kieselgurfiltration: BECOPAD 550 (Tiefenfilterschicht)
 <p>Kieselgurfiltration</p>	<b>Feinfiltration:</b> BECOPAD 350 (Tiefenfilterschicht)
 <p>Schichten-Feinfiltration</p>	<b>Sterilfiltration:</b> BECOPAD 220 (Tiefenfilterschicht)

Wir informieren Sie nach bestem Wissen.

Alle Angaben basieren auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten.

Der Einsatz unserer Produkte außerhalb der in der Technischen Information angegebenen Prüfkriterien bedürfen einer gesonderten Prüfung durch den Kunden. Eine Haftung für eventuelle Schäden, gleich welcher Art, kann in diesen Fällen nicht übernommen werden. Weiterführende Detailinformationen entnehmen Sie bitte den jeweiligen Technischen Informationen, Betriebsanleitungen und Anwenderhinweisen. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt jede Haftung aus, auch im Hinblick auf etwaige Schutzrechte Dritter.

Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.



**E. Begerow GmbH & Co.**

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim  
Germany  
Fon: +49 6704 204-0  
Fax: +49 6704 204-121  
[www.begerow.com](http://www.begerow.com)  
[info@begerow.com](mailto:info@begerow.com)