AK Kappenberg	**Alkoholische Gärung** **Herstellen von Apfelwein**		L00B

Prinzip	Äpfel werden gesäubert und gepresst. Der im Apfelsaft enthaltene Zucker wird durch Hefe unter Luftabschluss zu Alkohol vergoren.

Achtung	**Wichtig ist, das alles immer sauber gehalten wird: Gefäße und Tischflächen etc.** **Händewaschen nicht vergessen!**.

Aufbau, Vorbereitung und Durchführung

Benötigte Geräte		**Verwendete Chemikalien**
☐ große Wanne oder Waschbecken	☐ Obstmühle	☐ Äpfel
☐ x Plastikschüsseln	☐ Obstpresse	☐ Leitungswasser
☐ x Plastikeimer, versch. Größen	☐ 2-3 Kanister, 10 L	☐ Bäckerhefe
☐ Messer	☐ 2-3 Gäraufsätze	☐ Zucker
☐ Spültücher etc.	☐ Große Stopfen mit Bohrung	☐ evtl. Cidre

Vorbereitung des Versuchs

- Zunächst das große Waschbecken, alle Schüsseln, die Kanister etc. gründlich reinigen.
- Die mitgebrachten Äpfel (möglichst zucker- und säurereiche Sorten - frisch, baum- oder genussreif) schwemmen, waschen, Stiele und vorhandene Faulstellen ausschneiden.
- Die zerschnittenen Äpfel mit der Obstmühle kleinschreddern.
- Mit der Obstpresse den Saft portionsweise aus dem Apfelklein pressen.

Der Saft ist zwar bräunlich, schmeckt aber seht fruchtig.

- Die 10L Kanister höchstens zu 3/4 mit dem Saft füllen - evtl. noch 200 g Zucker zugeben.
- Evtl. noch 2 Päckchen aufgeschlämmte Bäckerhefe oder frischen (gärenden) Cidre zugeben.
- Die Kanister mit den Gäraufsätzen (mit Wasser bis zur Marke füllen) dicht verschließen und warm stellen (25-40°C)

Man sieht schnell, wie im Gäraufsatz Bläschen aufsteigen. Nach etwa 14 Tagen lässt das Sprudeln deutlich nach

Tipps	Trockenhefe ist zwar praktischer, schäumt aber viel stärker

Beachten:		**Entsorgung**	Bioabfalleimer

Literatur	-