

## Garten - Verarbeitung #2418

Pflanze # 89 (Neu): Wein

Kultur # 2358 (Ernte begonnen): Wein 2025-01

### 23.09.25: Weinherstellung

23.09.2025 20:20 - Ralph Twele

<b>Status:</b>	In Bearbeitung	<b>Beginn:</b>	23.09.2025
<b>Priorität:</b>	Normal	<b>Abgabedatum:</b>	
		<b>% erledigt:</b>	10%
		<b>Geschätzter Aufwand:</b>	0.00 Stunde

#### Beschreibung

#### Messskalen für den Zuckergehalt

##### KI-generierte Antwort auf "Umrechnung Öchsle in Balling"

Die Umrechnung von Oechsle-Grad ( $^{\circ}\text{Oe}$ ) in Balling-Grad ( $^{\circ}\text{Balling}$ ) ist nicht linear, da die Skalen unterschiedliche mathematische Grundlagen haben. Eine direkte Umrechnung ist daher nur näherungsweise möglich. Ein Grad Oechsle gibt an, um wie viele Gramm ein Liter Most schwerer ist als ein Liter Wasser, basierend auf der Dichte.

Ein Grad Balling entspricht dem Gewichtsprozent an löslichen Stoffen, hauptsächlich Zucker, in einer Flüssigkeit.

Für eine grobe Schätzung kann eine Faustregel verwendet werden: 10  $^{\circ}\text{Balling}$  entspricht etwa 40  $^{\circ}\text{Oe}$ , 20  $^{\circ}\text{Balling}$  entsprechen etwa 83  $^{\circ}\text{Oe}$  und 30  $^{\circ}\text{Balling}$  etwa 129  $^{\circ}\text{Oe}$ , was zeigt, dass die Oechsle-Skala progressiv ansteigt, während die Brix-Skala (nahezu identisch mit Balling) linear ist.

Eine genaue Umrechnung erfordert die Verwendung von speziellen Umrechnungstabellen oder Formeln, die die spezifische Dichte berücksichtigen. Beispielsweise zeigt eine Umrechnungstabelle, dass 10  $^{\circ}\text{Balling}$  etwa 40,0  $^{\circ}\text{Oe}$  entsprechen, 12  $^{\circ}\text{Balling}$  etwa 48,4  $^{\circ}\text{Oe}$  und 20  $^{\circ}\text{Balling}$  etwa 83,0  $^{\circ}\text{Oe}$ . Siehe [Oechsle-Brix.pdf](#) und [DE\\_Table\\_Convertisseur.pdf](#)

Die Umrechnung ist somit nicht einfach durch eine konstante Multiplikationszahl möglich, sondern hängt von der jeweiligen Konzentration ab.

### 22.09.25 Utensilien eingekauft bei Ratsapotheke Einbeck

1x Gärballon Glas 25 L mit Kunststoffkorb  
1x Gummikappe mit Loch  
1x Gärverschluss Kunststoff  
1x Kitzinger Reinhefe trocken - Sorte BORDEAUX, 5g  
1x Joenos Hefenährsalz ( $\text{NH}_4$ )<sub>2</sub>  $\text{HPO}_4$ , 10 Tütchen à 10g  
1x Joenos Kitzinger Antigeliermittel, 50 ml

### 23.09.25 Weinansatz

1. Gärballon mit 6 Gebissreiniger-Tabs gereinigt in der Badewanne.
2. 14,847 kg Beeren mit Kartoffelstampfer gestampft und in Gärballon gefüllt.
3. Öchslegrad des gefilterten Mosts gemessen: 55°  
Das ist viel zu wenig. Für einen Rotwein mit ca. 12 % Vol Alkohol braucht man ca. 90° Öchsle.
4. In C:\Users\ralph\nextcloud.bemsy.de\Persönliche Ordner\Documents\Excel\Weinberechnung.xlsx ausgerechnet, dass etwa 1,2 kg Zucker zugesetzt werden müssen, um auf 90° Öchsle zu kommen.
5. 1,2 kg Zucker zur Maische hinzugefügt.
6. 28 g Antigeliermittel zur Maische hinzugefügt.
7. 10 g Hefenährsalz in 150 ml Most aufgelöst und zur Maische hinzugefügt.
8. 5 g BORDEAUX Reinhefe 20 Minuten in 33° warmen Wasser quellen lassen und zur Maische hinzugefügt.
9. Nach jeder Hinzugabe wurde durch Schwenken des Ballons umgerührt.
10. Gummikappe angefeuchtet und auf Gärballon gesetzt.
11. Gärverschluss mit Wasser befüllt und in Gummikappe gesteckt.
12. Gärballon an Heizkörper in Wohnzimmer gestellt, Heizung auf 21,5° Raumtemperatur eingestellt.

### 24.09.25 Gärung hat begonnen, 5 Blasen / Minute

**25.09.25 Gärung gesteigert, 13:00 151 Blasen / Minute**

**26.09.25 13:00 209 Blasen / Minute, ab heute 3x/Tag Umrühren durch Schwenken**

**27.09.25 13:00 216 Blasen / Minute**

**28.09.25 09:00 166 Blasen / Minute, 116 g Zucker nachgefüllt, da diese anfangs gefehlt haben**

**01.10.25 Verkostung und Messungen 0 g Zucker und 6 % Vol Alkohol**

200 g Zucker zur Maische gegeben, da sehr sauer und Gärung quasi beendet. Apotheker Quick rät, durch mehrmaliges Nachzuckern mit in Wasser aufgelöstem Zucker und Fortsetzen der Gärung einen Dessertwein mit etwa 17% Alkohol daraus zu machen und nach Gärungsende nach Geschmack vorsichtig nachzuzuckern. Aber jetzt auch von der Maische ziehen, damit er nicht "kippt". Nach eigener Messung hatte er jetzt 0 Zucker und 6 % Alkohol. Letzteres überrascht, ich hätte 12 % erwartet.

**02.10.25 Maische abgepresst, 11,6 L Wein erhalten**

Erst Saft abgelassen, dann Maische mit Pressbeuteln ausgepresst.

310 g Zucker aufgefüllt mit Wasser auf 700 ml, aufgelöst und zugefügt, damit die Gärung nochmal startet. Standort bleibt erstmal im Wohnzimmer bei 19-21° C.

## Historie

**#1 - 23.09.2025 20:33 - Ralph Twele**

- Beschreibung aktualisiert

**#2 - 23.09.2025 20:34 - Ralph Twele**

- % erledigt wurde von 0 zu 10 geändert

**#3 - 23.09.2025 20:38 - Ralph Twele**

- Datei *IMG\_20250923\_192449\_650.jpg* wurde hinzugefügt  
- Datei *IMG\_20250923\_151242\_788.jpg* wurde hinzugefügt  
- Datei *IMG\_20250923\_151118\_057.jpg* wurde hinzugefügt  
- Datei *IMG\_20250923\_151047\_732.jpg* wurde hinzugefügt  
- Datei *IMG\_20250923\_150314\_930.jpg* wurde hinzugefügt  
- Status wurde von Neu zu In Bearbeitung geändert

**#4 - 24.09.2025 13:35 - Ralph Twele**

- Beschreibung aktualisiert

**#5 - 25.09.2025 16:29 - Ralph Twele**

- Beschreibung aktualisiert

**#6 - 28.09.2025 09:28 - Ralph Twele**

- Beschreibung aktualisiert

**#7 - 28.09.2025 12:15 - Ralph Twele**

- Thema wurde von Weinherstellung - 2025-01 zu 23.09.25: Weinherstellung geändert

**#8 - 01.10.2025 19:19 - Ralph Twele**

- Beschreibung aktualisiert

**#9 - 01.10.2025 19:21 - Ralph Twele**

- Beschreibung aktualisiert

**#10 - 01.10.2025 19:22 - Ralph Twele**

- Beschreibung aktualisiert

**#11 - 02.10.2025 10:54 - Ralph Twele**

- Beschreibung aktualisiert

#### #12 - 02.10.2025 10:57 - Ralph Twele

- Datei VID\_20250925\_171031.mp4 wurde hinzugefügt

#### #13 - 02.10.2025 11:02 - Ralph Twele

- Datei IMG\_20251002\_090445\_700.jpg wurde hinzugefügt
- Datei IMG\_20251002\_091806\_160.jpg wurde hinzugefügt
- Datei IMG\_20251002\_104649\_193.jpg wurde hinzugefügt
- Datei IMG\_20251002\_104732\_060.jpg wurde hinzugefügt
- Datei IMG\_20251002\_104742\_055.jpg wurde hinzugefügt

#### #14 - 02.10.2025 11:22 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

#### #15 - 04.10.2025 17:50 - Ralph Twele

- Datei Oechsle-Brix.pdf wurde hinzugefügt
- Beschreibung aktualisiert

#### #16 - 04.10.2025 17:51 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

#### #17 - 04.10.2025 17:52 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

#### #18 - 04.10.2025 17:57 - Ralph Twele

- Datei DE\_Table\_Convertisseur.pdf wurde hinzugefügt

#### #19 - 04.10.2025 17:57 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

### Dateien

IMG_20250923_192520_949.jpg	776 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_193843_247.jpg	380 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_193934_698.jpg	628 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_194013_991.jpg	434 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_194211_498.jpg	493 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_194250_935.jpg	253 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_194316_276.jpg	324 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_192449_650.jpg	550 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_151242_788.jpg	2,92 MB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_151118_057.jpg	3,65 MB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_150314_930.jpg	166 KB	23.09.2025	Ralph Twele
IMG_20250923_151047_732.jpg	3,15 MB	23.09.2025	Ralph Twele
VID_20250925_171031.mp4	7,32 MB	02.10.2025	Ralph Twele
IMG_20251002_090445_700.jpg	646 KB	02.10.2025	Ralph Twele
IMG_20251002_091806_160.jpg	523 KB	02.10.2025	Ralph Twele
IMG_20251002_104649_193.jpg	651 KB	02.10.2025	Ralph Twele
IMG_20251002_104732_060.jpg	498 KB	02.10.2025	Ralph Twele
IMG_20251002_104742_055.jpg	528 KB	02.10.2025	Ralph Twele
Oechsle-Brix.pdf	66,7 KB	04.10.2025	Ralph Twele
DE_Table_Convertisseur.pdf	72,8 KB	04.10.2025	Ralph Twele