

# Wochenplan vom 21.4. bis 24.4.

Beantwortet die Fragen schriftlich in euerem Heft!

## Fragen zum Text

1. Was versteht man unter Most?
2. Welche Bedeutung hat der Zuckergehalt des Mostes für den Gärungsprozess?
3. Ein Winzer bestimmt bei seinem Most ein Gewicht von 1.100 Gramm pro Liter. Wie viele Öchslegrade hat dieser Most?
4. Wie entsteht der Alkohol im Wein?
5. Warum wird Wein „geschwefelt“?
6. Der Wein in der abgebildeten Flasche enthält 11 % Alkohol. Wie viel reiner Alkohol ist in dieser Flasche Wein enthalten?



Flaschen-  
inhalt:  
75 cl

7. In schlecht entlüfteten Gärkellern kommt es immer wieder zu gefährlichen Unfällen. Die Betroffenen werden kurze Zeit nach dem Betreten des Kellers ohnmächtig und ersticken. Woran liegt das?
8. Weshalb nehmen viele Winzer stets eine brennende Kerze mit in den Gärkeller?

## Alkohol

### der Geist des Weines

Der Winzer bestimmt den Zuckergehalt des Mostes in Öchslegraden. Die Öchslegrade sagen aus, um wie viel Gramm ein Liter Most schwerer ist als ein Liter Wasser. Für einen einfachen Tafelwein beispielsweise muss das Mostgewicht mindestens 44 Grad Öchsle betragen.

**Vom Most zum Wein.** Zum Gären wird der Most in Fässer oder Tanks mit bis zu 100.000 Litern Fassungsvermögen umgefüllt. Die auf den Traubenschalen reichlich vorhandenen Hefepilze wandeln den Zucker in Alkohol und Kohlenstoffdioxid um:

Traubenzucker  $\xrightarrow{\text{Hefepilze-Gärung}}$  Alkohol  
+ Kohlenstoffdioxid

Diesen trinkbaren Alkohol nennt der Chemiker **Ethanol**. Im Alltag bezeichnet man den Ethanol auch als **Weingeist**.

Nach 8 bis 14 Tagen ist die Gärung abgeschlossen. Gegen Ende der Gärung sinken die Trübstoffe allmählich auf den Boden und der Wein wird klar. Der durchgegangene Wein wird nun in ein sauberes Gefäß umgefüllt. Um den Wein haltbar zu machen, wird er **geschwefelt**. Dazu leitet der Winzer etwas Schwefeldioxid in den Wein. Die schwefelige Säure, die dabei entsteht, macht den Wein länger haltbar. Dann wird der Wein noch einmal **geklärt**, indem er über ein feinporiges Material filtriert wird.

Der fertige Wein wird nun in Flaschen abgefüllt. Sein Geschmack wird von bis zu 500 verschiedenen Inhaltsstoffen bestimmt. Er enthält durchschnittlich 8 bis 13 Volumenprozent Alkohol. Das bedeutet, dass in 100 ml Wein 8 ml bis 13 ml Alkohol enthalten sind.

Aus den Trauben wird durch das Kelteren der Most gewonnen. Durch die alkoholische Gärung wird der Zucker des Mostes in Ethanol umgewandelt.

**Von der Traube zum Most.** Alljährlich im Herbst beginnt die Zeit der Weinlese. Die reifen Trauben werden von Hand oder maschinell geerntet. In der Winzerei wird zuerst der Traubensaft, der **Most**, gewonnen. Dazu werden die Trauben gequetscht, sodass die Schalen aufplatzen. Es entsteht die **Maische**, ein Brei aus Traubensaft und Schalen, aus dem dann der Most gepresst wird. Der Winzer bezeichnet dies als **Kelteren** der Traube.

**Die Bedeutung von Zucker und Säure.** Die Qualität des zukünftigen Weins hängt in erster Linie vom Zucker- und Säuregehalt des Mostes ab. Der Zuckergehalt bestimmt die erreichbare Alkoholkonzentration des Weins. Die Säure ist entscheidend für Geschmack und Haltbarkeit. Ein guter Wein sollte mindestens 4,5 g Säure pro Liter Most enthalten.