

Ansatzvorschläge

Fruchtart	Fruchtmenge	Saftausbeute	Wassermenge	Zucker	Milchsäure 80%	Nährsalztabletten	Antigel	Heferasse
	kg	ca. Liter	Liter	kg	g	Stück	ml	
Apfel (reif)*	14	10	-	-	-	3	-	Steinberg
Apfel (unreif)	14	10	-	0,5	-	3	-	Steinberg
Birnen	14	10	-	-	20	3	10	Steinberg
Bananen	6	1	7,5	2,5	60	5	10	Portwein
Brombeeren	6	4,5	4	2,5	-	5	15	Bordeaux
Erdbeeren	6	5	3,5	2,5	30	5	10	Portwein
Hagebutten	3	-	8,5	2,8	40	5	10	Portwein
Hagebuttenauszug	1 Liter	1	7,5	2,5	-	5	-	Malaga
Heidelbeeren	6	4,5	4	2,5	20	5	10	Bordeaux
Himbeeren	4	3,5	5	2,5	20	5	10	Portwein
Holunderbeeren	5 Dolden	3	5,5	2,5	40	5	10	Portwein
Honig	3	-	7	1 Liter Apfelsaft	40	5	-	Portwein
Johannisbeeren rot/weiß	4	3	5,5	2,5	-	5	10	Portwein
Johannisbeeren schwarz	4	3	5,5	2,5	-	5	15	Portwein
Mirabellen	6	4,5	4,5	2	50	5	15	Portwein
Pfirsich	10	6	2,5	2,5	30	5	20	Portwein
Pflaumen/Zwetschgen	6	4	5	2	40	5	15	Portwein
Rhabarber	7	4,5	3,5	3	40	5	-	Portwein
Sauerkirschen	7	5	3,5	2,5	-	5	10	Portwein
Süßkirschen	11	7	2	2	30	5	20	Portwein
Schlehen	6	2,5	6	2,5	-	5	20	Portwein
Stachelbeeren	6	4,5	4	2,5	-	5	20	Portwein
Trauben weiß*	14	10	-	-	-	3	20	Steinberg
Trauben rot*	14	10	-	-	-	3	20	Bordeaux

* Die natürlichen Säurewerte sind für die Weinbereitung ausreichend. Apfel- und Birnenweine enthalten 5 – 7 %Vol, Traubenweine 10 – 12 %Vol.