**Metansatz nach Stückler\*, 15l-Kolben** vom: ……………………………………

**+ Vit. B1 und Apfelsaft** bis: …………………………….……

\*Stückler, Karl: Met. Honigweinbereitung, Graz 22013 (siehe dort die detaillierte Anleitung)

Material und Hefestämme: VIERKA, [www.vierka.de](http://www.vierka.de)

13,5l – Ansatz (90%ige Füllung):

* 4,5kg Honig Sorte: …………………………………………………………..
* 10l Wasser
* 0,5l Apfelsaft, trüb Sorte: …………………………………………………………..
* 30g Zitronensäure
* 6g Diammoniumphosphat (Hefenährsalz)
* 0,08g Vit. B1
* 4,5g Hefe, trocken (Vierka 011820 für alle Obstarten)

oder Flüssighefe „Sherry“ oder „Portwein“. Diese zur Hefezellenvemehrung in

½-L-Flasche mit ¼-L. Apfelsaft, 1Tl. Zucker, 1 Spatelspitze Hefenährsalz ca. drei Tage vorher ansetzen.

Nach beendeter Gärung:

* 1,5g Kaliumdisulfit (ONEWE, Vierka) [max. 0,12g/l]
* 2,5g Vierka Klärwunder (Hausenblase, 5g/25l = 0,2g/l)
* …….. Honig zum Nachsüßen (ca. 1kg), Sorte: ………………………………….

Zuckergehalt bei Ansatz (max. bis 125°Oe): ……………..…… °Oe

theoretisch erreichbarer Alkoholgehalt (x °Oe : 8): …………………… Vol.-%

Gärtemperatur optimal bei 18-20°C (mind. 15°C, max. 25°C)

Protokoll:

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….

…………….. ……………………………………………………………………………………………….