

Gärrohre-Gärspunde

- **Gärrohr aus Plastik mit 2 Kugeln, klein; für 10mm Bohrung**
- **Gärrohr aus Glas mit 2 Kugeln, klein; für 10mm Bohrung**
- **Gärrohr aus Glas mit 2 Kugeln, groß; für 17mm Bohrung**
- **Gärspund aus Plastik, klein; für 10mm Bohrung**
- **Gärspund aus Plastik, mittel; für 10mm Bohrung**
- **Gärspund aus Plastik, groß; für 17mm Bohrung**

Zur Vergärung von Wein, Bier, Brennmaische, Essigansätze (ect.) benötigt man einen speziellen Gärverschluss. Die Gärung soll unter Luftabschluß stattfinden, damit keine Fremdkeime aus der Luft an die Oberfläche des Gäransatzes gelangen und infizieren könnten. Ein Gärrohr dient also dem Schutz. Während der alkoholischen Gärung wird durch Hefe (Microorganismen) Zucker in Alkohol umgewandelt, wobei Kohlensäure entsteht. Diese muß durch das Gärrohr entweichen können, denn wenn man den Ansatz in einem Faß dicht verschließen würde, könnte dieses durch den entstehenden Druck einen Gärstop hervorrufen und/oder platzen.

Gärrohr

Das Gärrohr wird bis zur Höhe der halben Kugeln mit Wasser gefüllt und in die Öffnung des Glasballons oder Kunststoffbehälters (oder einem anderen Behälter) z.B. einem gebohrten passenden Gummi-Stopfen eingedichtet. Es funktioniert wie ein Ventil: CO₂ kann entweichen, aber keine Luft gelangt von außen hinein. Mit dem Gärrohr läßt sich der Gärverlauf gut beobachten. Während der ersten Tage (stürmische Gärung) blubbert es ständig. Dann verlangsamt sich der Intervall, indem Kohlensäure aus dem Gefäß entweicht, weil der meiste Zucker bereits anfangs in Alkohol umgewandelt wurde und langsam die Vergärung ausklingt.



Gärspund

Der Becherteil wird ca. bis zur halben Höhe mit reinem Wasser gefüllt und der Deckelteil aufgesetzt. Das während der Gärung entstehende Kohlensäuregas entweicht durch den Gärspund, dessen Deckel sich nun ständig hebt und senkt. Es ist ratsam, das Fass nicht randvoll sondern nur zu 80% zu füllen.



Tip: Zur Lagerung von Wein, Most oder Süßmost schwefelige Lösung (Wasser mit 1-2 Tabletten Onewe) verwenden.