



Warum kann Alkohol die Gelierung beeinträchtigen?



Die Gelierzuckerprodukte von Südzucker sind die idealen Zauberhilfen zur Herstellung von Konfitüren, Gelees und Brotaufstrichen auf der Basis von Obst oder Fruchtsäften. Für den Einsatz von Wein oder Sekt eignen sie sich jedoch nur bedingt.

Bei Verwendung von Wein oder Sekt anstelle von Fruchtsaft kann der darin enthaltene Alkohol (teilweise sind über 10 % Alkohol enthalten) zur »Ausfällung« von Pektin führen und dadurch den erwünschten Geliervorgang nachhaltig stören. Das Ausmaß dieser Störung kann je nach Wein- bzw. Sektsorte und Jahrgang unterschiedlich sein. In jedem Fall besteht das Risiko, dass es zu keiner vollständigen Gelierung kommt und die Konfitüre nicht fest wird.