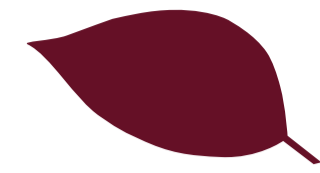


# VERFEINERUNG VON WEIN IN DER ANTIKE

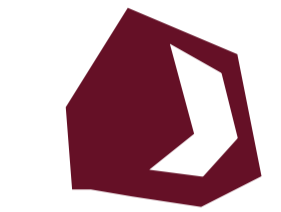
## SÜSSEN



Quitten, Iris, Pistazie



defrutum (um die Hälfte reduziert)  
sapa (um ein Drittel reduziert)



Calciumcarbonat

## ENTSÄUERN

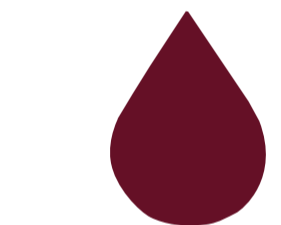


defrutum (um die Hälfte reduziert)  
sapa (um ein Drittel reduziert)



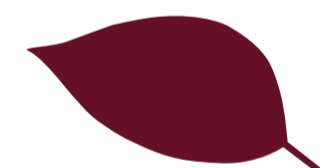
Fenugrec, Borstengras, Schilfgras, Rauke,  
Minze, Anis, Fenchel, Wacholder, Spargel

## WÜRZEN



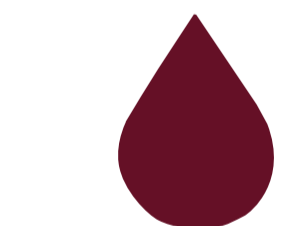
Terebenthin-Öl

## PHARMAZEUTISCH WIRKSAM MACHEN



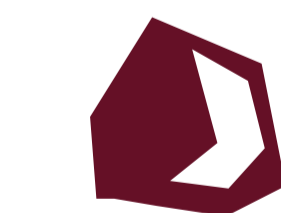
Wermuth, Zwiebeln, Enzian

## AROMATISIEREN



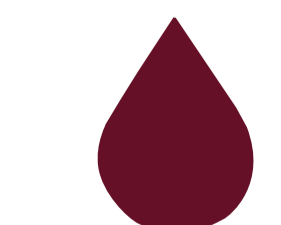
Terebenthin-Öl

## HALTBARKEIT ERHÖHEN



Calciumcarbonat, Asche,  
Gips, Salz

## KLÄREN



„Erdpech“ aus  
verschiedenen Harzen



Filtern



 Mineralische Zusätze

 Pflanzliche Zusätze

 Einkochen

 Filtern

 Harze