



Pepsinwein (Magenwein)



Pepsinwein

Pepsinwein ist ein Likörwein mit dem Ferment "Pepsin" (Magenenzym). Ein Likörweine ist ein durch Branntwein verstärkte Weißwein (Sherry) mit mind. 16Vol.-% oder mehr.

Der Pepsinwein besteht häufig aus:

- 2,4 % Pepsin
- 2,0 % Glycerin
- 0,3 % Salzsäure
- 2,0 % Wasser
- 9,2 % Zuckersirup
- 0,2 % Pommeranzentinktur
- 83,9 % Xereswein (Sherry)

In der aufgenommenen Form ist unser Essen für den Körper nicht verwertbar. Deshalb wird es in komplexer Weise durch die Verdauungssäfte in Magen und Darm aufgeschlossen.



Pepsinwein

Durch das Pepsin werden unter Einfluss der Salzsäure des Magens die Bausteine aus der Nahrung gespalten. Die Enzyme des Dünndarms setzen dann diesen Nahrungsaufschluss fort, bis schließlich die "Bausteine" von der Darmwand aufgenommen und dem weiteren Stoffwechsel zugeführt werden können.

Pepsin stellt in dieser ablaufenden Kette den ersten wichtigen Schritt dar. Wird keine ausreichende Menge an pepsinhaltigem Magensaft produziert, ist die Verdauung bereits anfänglich gestört.

Pepsinwein wird hauptsächlich zur Anregung der Verdauung und des Stoffwechsels, bei Stoffwechselstörungen, Übersäuerung des Organismus, Toxämie und Schleimhautentzündung des Dickdarms

oder Darmgrippe verschrieben.



Claudia Ehlebracht
Kellereibedarf Aktualisiert: Claudia
Ehlebracht Kellereibedarf Bremen

©2007 Text & Fotos: Claudia Ehlebracht
Kellereibedarf Bremen – www.heimbier.de

[Favorit hinzufügen](#)

[Diese Seite drucken](#)

[Fenster schließen](#)