

Vinbrygnings KIT

indhold:

Nutrisal Gær næring 100 g (1). (15g til 25l)

Vingær x 4 (2). (1 brev til 25l)

Citronsyre 100g (3). (15g. til 25l)

Bentonite 100g (klaring) (4). (25g. til 25l)

Sorbistat 100g (Stabilisater/gærstop) (5). (25g. til 25l)

Kieselol klaringsmel (6). 100 ml. (20 ml. til 25l)

Gelatine 20% (7). 100 ml. (20 ml. til 25l)

Vejledning



Vejledning START

1. Vælg en opskrift (se forslag nedenfor).
2. Vask og skær frugterne i mindre stykker (5 mm), bær og bløde frugter presses (stenene skal ikke knuses).
3. Fyld 10 liter kogende vand i gærtanken, tilsæt sukker efter opskriften og rør rundt. Frugt eller bær tilsættes og der røres til sukkeret er opløst. Rør godt rundt.
4. Fyld op med koldt vand til 25 liter.
5. Når temperaturen i opløsninger er 30 C, tilsættes 1 vingær (2) og gær næring (1), citronsyre (3) og Bentonite (4).
6. Sæt låget på gærtanken og sæt vandlåsen med vand i. GÆRING Efter 2 uger ved stuetemperatur, eller lidt over, er gæringen slut. Kontroller at der ikke er gæringssskum på overfladen og næsten ingen bobler i gærlåsen. Hvis der er tvivl ventes der et par dage.

STABILISERING Klaring

7. For at være helt sikker på at vinen ikke bliver for sød bruges et hydrometer, målingen skal helst være 1000 eller derunder. Hvis vinen er for sød, skal der ikke tilsættes gærstop eller klaring A, men lad vinen stå et par dage mere, hvorefter den måles igen.
8. Efter gæringen stikkes vine om og bærrerne sies fra. Så tilsættes Gærstop (5), herefter røres der kraftigt eller vinen rystes for at uddrive CO2 gas i vinen, dette gøres 2 – 3 timer med et par minutters mellemrum. Alt CO2 skal uddrives.
9. Tilsæt *Kieselol* (6) rør godt og lad vine stå et døgn.
10. Næste dag tilsættes *Gelatine 20%* (7), rør godt i vinen i 15 sekunder og ikke længere. Stil gæringsbeholderen op på et bord, for at det er lettere at tappe vinen over i en ren gæringstank efter klaring.

OMSTIKNING OG FLASKNING.

11. Om stik vinen til en ny gæringstank, der må ikke komme bundfald med over i den nye tank, hvilket vil gøre vinen uklar.

12. Vine sættes nu på flask eller i vin bags.

OPSKRIFTER

Æbler 13 kg. Æbler 500g rosiner 5 kg sukker	Pær 13 kg pær 6 kg sukker	Jordbær 8 kg jordbær 6 kg sukker	Hindbær 10 kg. Hindbær 6 kg sukker
Brombær 10 kg Brombær 6 kg sukker	Kirsebær 8 kg kirsebær 6 kg sukker	Blåbær/Tranebær 6 kg blåbær 4 kg tranebær 6 kg sukker	Hyldeblomst 2-3L Hyldeblomst 1 kg rosiner Saften fra 4 citroner 6 kg sukker
Hyldebær 6 kg Hyldebær Saft fra 3 citroner 6 kg sukker	Stikkelsbær 7 kg stikkelsbær 6 kg sukker	Solbær/Ribs 3 kg ribs 3 kg solbær 6 kg sukker	Birkesaft 18l birkesaft 1 kg rosiner Saft fra 8 citroner 5,5 kg sukker
Slåen 6 kg slåen (frost) 6 kg sukker	Blomme 10 kg blomme 6 kg sukker	Vindruer 10 kg Vindruer 4,5 kg sukker	Hyben 7 kg hybenskaller Saft af 3 citroner 6 kg sukker
Mælkebøtter 10-15l mælkebøtter Saften af 6 citroner 2 kg rosiner 5,5 kg sukker			