

Country wine-brygnings KIT

Indhold:

1. Pectolase 30g (5g til 25l)
2. 2x Gær næring (1 brev til 25l)
3. 2x Vingær (1 brev til 25l)
4. Citronsyre 50g (15g. til 25l)
5. Bentonite 100g (klaring, 25- 50 g. til 25l)
6. Sorbistat 25g (Stabilisater/gærstop 5g til 25l)
7. Finings A+B x2 (1 brev til 25l) (7)
8. 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. Tilføj til sidst nr. 1 (Pectolase 5g) – dette er vigtigt og skal ske efter frugten er tilset. Rør rundt, og lad det hvile i 3 timer.
4. Fyld op med koldt vand til 25 liter. Hvis du har en Hydrometer kan du måle sukker indhold. Noter det med dato.
5. Når temperaturen i opløsninger er 30 C, tilsættes 1 brev gær næring (2), 1 brev vingær (3), 15g citronsyre (4) og 25 - 50g Bentonite (5).
6. Sæt låget på gærtanken og sæt vandlåsen med vand i. Efter 2 uger ved stuetemperatur (18-25C), er gæringen slut (bobler ikke i gærlåsen). Kontroller at der ikke er gæringsskum på overfladen og ingen bobler i gærlåsen. Du kan også måle sukker indhold med en Hydrometer. Den burde mål omkring 1.000. Hvis der er tvivl ventes der et par dage og måle sukker indhold med dit hydrometer. Hvis den måler det samme, så er gæring gennemført.

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 vin om og bærrerne sies fra. Så tilsættes 5g Gærstop (6), herefter røres der kraftigt eller vinen rystes for at uddrive CO2 gas i vinen, dette gøres 2 – 3 gang med et par minutters mellemrum. Alt CO2 skal uddrives.
9. Tilsæt Finings A (7) rør godt og lad vine stå et døgn.
10. Næste dag tilsættes Finings B (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			