

Manual

Læs hele manualen omhyggeligt, før du går i gang. Det er vigtigt, at alt udstyr, der kan komme i kontakt med bryggen, rengøres korrekt.

Rengør med VWP eller lignende steriliseringsmidler.

FRUGT FORBEREDELSE

Frugten skal rengøres af kerner, skræl osv. Derefter fintfordelt. Rosiner og bær skylles grundigt i vand. Hæld 12 lit. kogende vand over den rensede frugt. Rør godt rundt og lad derefter blandingen trække i mindst 5 timer. Dæk spanden med et håndklæde eller lignende.

Efter 5 timer, når frugtmassen er afkølet til 22-25 °C, tilsættes 200 g sukker og hele indholdet af pose A og B og halvdelen af pose E (resten tilsættes senere). Rør godt rundt og dæk spanden med et håndklæde. Gæringen vil nu fortsætte i 5 dage. Rør frugtmassen i en gang om dagen.

EFTER 5 DAGE

Sil vinmosten gennem en sigteklud eller lignende, til et andet rengjort kar. Den resterende frugtmasse fortyndes med 4 liter kogende vand og afkøles til 22-25 °C.

Sil derefter mosten som før.

GÆRING

For let vin opløses 2 kg sukker i vinmosten.

For vin høj alkohol opløses 3 kg sukker i vinmosten

Fyld derefter op med 22,-25 ° C vand til en tot. volumen på 20 lit. Tilsæt det resterende indhold til pose E og ryst grundigt. Sæt spandlåget og gæringsrøret på til halvt fyldt med vand.

EFTER 5-7 DAGES GÆRING

Opløs resten af sukkeret i 4 liter varmt vand. Lad afkøle til 22-25 °C. Hæld forsigtigt blandingen i gæringsbeholderen og rør. Udskift gæringsrøret, som er halvt fyldt med vand. Efter yderligere 8-10 dages gæring, for beriget vin omkring 16-18 dage, skal gæringen være forbi.

Gæringsmåleren(Oechsle) skal vise 0 eller derunder (sortskala), se gode råd 4. For nogle vine, især søde hedvine, er den endelige værdi dog højere og ender på plus (hvid skala), se gode råd 1.Når vinen er færdig med at gære, drænes den igen til en anden ren gæringsbeholder ved hjælp af en håndtag. Sørg for, at bærmen ikke kommer sammen. Tilsæt pose H og ryst. Lad vinen defermentere i 4 dage og ryst vinen kraftigt flere gange om dagen i de første 2 dage for at fjerne kulsyren.

TYDELIGGØRELSE

Når kulsyren er væk, tilsættes pose J til beholderen og rystes grundigt. Gentag processen med pose K. Vinen skal nu klare i ca. 4-8 dage og placere beholderen på et køligt sted. Hvis det ikke er ryddet op i løbet af perioden, så lad stå et par dage mere, se gode råd 5. Hvis du vil fremskynde processen, kan du filtrere den med en filterenhed. Derefter drænes vinen først. Når det er krystalklart, skal du dræne det til et andet rent kar og undgå at få bærmen. Smag vinen, hvis du vil have en sødere vin, kan du eftersødes nu, se gode råd 8.

OPLAGRING

Vinen skal nu tappes på flasker eller bag in box. 1-3 måneder. Opbevaring forbedrer vinens kvalitet. Vin, der opbevares i flasker med kork, skal opbevares liggende, så korken ikke tørrer. Den friske og skarpe smag, en ung vin kan have, forsvinder allerede efter et par ugers lagring. Kvalitet og buket forbedres betydeligt efter nogle få måneders opbevaring.

Gode råd

1) Det høres intet i gæringsrøret

I de fleste tilfælde skyldes dette lækage ved fastgørelsen til gæringsrøret eller i åbningen af gæringsbeholderen. Hvis der er skum på overfladen, gærer det. Med tre hydrometermålinger kan du kontrollere fermenteringens fremskridt. Aflæsningen skal blive lavere hver dag. Testene skal udføres med intervaller på 2-3 dage. Hvis værdien er uændret, er gæringen stoppet. Gæren kan have svigtet. For eksempel kan det være død af tilsætning af for varmt vand. Hvis der to dage efter tilsætning af gæren ikke forekommer nogen aktivitet i vinmosten, skal du starte en forkultur i henhold til gode råd 2.

2) Forkultur

3 dl vin skal fortyndes med 3 dl vand i en vinflaske og tilsættes halvdelen af posen med en ny vingær. Fyld en vatrondel eller et lig. i åbningen. Efter 2-3 dage, når en kraftig gæring startes, hældes forkulturen i gæringsbeholderen.

3) Betingelser for gæring

Gæringen skal helst vare ca. 10 dage ved konstant temperatur 22-25°C på et trækfrit sted uden sollys. Hvis temperaturen er lavere, kan du forvente længere gæringstid.

Dårlig gæringsaktivitet

I starten kan det skyldes, at der er for lidt ilt i mosten.

Tøm derefter mosten og "kvæl" sømmene, så den drypper langsomt.

4) Ophør af gæring

5) Brygget er færdig med at fermentere, og *det* høres intet i gæringsrøret. Det dannede skumlag har lagt sig, en brun "snavsstribe" kan være til stede på indersiden af beholderen, og bryggen er

ikke længere sød. Brug altid gæringsmålere, se gode råd 1. Vinen skal gære ud af sig selv og ikke blive afbrudt. Jo længere gæring - jo tørrere vin. Fuldt gæret vin har tendens til at være tør, så post-sød efter din smag.

6) Vinen rydder ikke

Kan afhænge af vandet. Dræn vinen igen hvert par dage. Sørg for at ryste kulsyren af, da det forhindrer klaring af vinen. Klaringsmidler kan også bruges. Den sidste foranstaltning er at bruge filterapparat.

7) Vinen smager som gær

Intet rigtig galt. Der kan være kulsyre tilbage. Ryst det af eller lav et dræn og "kvæl" håndtaget, så det drypper langsomt.

7) Vinen er for sød

Fejl. Gæringen er stoppet for tidligt. Prøv at få gæringen i gang med en prækultur og beriget vingær. Hvis gæringsstoppet allerede er tilsat, blandes vinen med en tør vin eller tilsættes citronsyre for at øge surhedsgraden, max 50 g/25 liter. Hvis du vil have mere astringerende vin, skal du tilføje tannin, ca. 2 g / 25 tændt.

8) Vinen er for sur

En usædvanlig fejl. Kan skyldes kulsyre, ryst det af. Ellers eftersødes med sirup og brug gæringsmålere. Brug 5 g sukker/liter vin og smag. Gentag indtil du er tilfreds. 100 g sukker/20 liter vin giver en hydrometerforøgelse på ca. 2 grader.

9) Vinen har fået en smag

Det kan have oxideret, for meget luft har været i kontakt med vinen. Tilsætning af vinsvovl bremser processen, men oxidation forsvinder ikke.

Held og lykke!

Udstyr

25 — 30 lit. **Gæringspand.** Yderligere en på 25 lit. er bedst egnet som afløbsbeholder. **VWP** er et fremragende rengørings- og steriliseringsmiddel. Skal bruges til alt udstyr, der kommer i kontakt med vinen.

Gæringsrøret frigøres eventuelt overtryk/kulsyre, der dannes i vinen under gæringen. "Hatten" på gæringsrøret skal være på i hele gæringsperioden. **Leverert** bruges til aftapning af vinen og til at slippe af med bærmen. Mest almindelige er sugehævninger. **Hydrometer/fermenteringsmåler** bruges til at følge fermenteringsudviklingen. Sukkerindholdet måles, jo dybere måleren synker, jo mindre sukker og når detsidste trin af gæringen. **Filterapparat** anbefales, når vinen ikke klarer på trods af tilsætning af klaringsmidler. Vinen skal klargøres inden filtrering. **Hætter** bruges til at forsegle vinflasker. Et alternativ til naturkork er syntetisk kork, som bliver mere og mere almindeligt. Ingen risiko for infektion eller korken smuldrer, når du åbner en flaske. Derudover behøver flasken ikke at ligge under opbevaring, men kan stå oprejst. Bag-in-box er god til kortere lagring af vine.

Det anbefales altid at bruge en **korksetter af højere kvalitet.**

Held og lykke!

OPSKRIFT

Vin baseret på egne frugter og bær

Bær/frugt	Vintype	Frugt/bær mængd	Sukker i kg
Blomme	lys	12 kg	3 kg 5
	stær	14 kg	kg
Druer	lys	12 kg 12	3 kg 5
	stær	kg	kg
Hyldebær (uden stilke)	lys	9 kg	3,5 kg
	stær	11 kg	5,5 kg
Figen	stærk	4 kg	5 kg
Kirsebær	let	14 kg	5,5 kg
Rips, røde modne	lys	8 kg	3 kg
	stær	12 kg	4,5
Ribs, sorte	lys	8 kg	3,5 kg
	stær	9 kg	5,5 kg
æble, sund	lys	13 kg 16	2,5 kg
	stær	kg	4,5 kg
Stikkelsbær	lys	8 kg 8	3 kg 5
	stær	kg	kg

DEKLARATION AF INGREDIENSER:

Pose E: Ren speciel gær 8 g

Pose B: Gærnærings salt 10 g, (diammoniumphos)
tønede), ernæring til gæren

Pose A: Pektoenzym, 5 g (pectolase)

Taske H: Gæringsstop, 10 g (kaluimpyrosulfit/
vin svovl E224 og kaliumsorbat E202).

Pose J: Klaringsenhed, 15 g (kisel sol)

Pose K: Klaringsmiddel, 10 g (gelatine)