

Bruksanvisning

Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du sätter igång. Det är viktigt att all utrustning som kan komma i kontakt med brygden är ordentligt rengjord.

Rengör med VWP rengörings- och steriliseringsmedel.

FRUKTBEREDNING

Frukten ska rensas från kärnor, skal o.s.v. Därefter finfördelas frukten. Russin & bär sköljs noga i vatten. Häll 12 lit. kokande vatten över den rengjorda frukten. Rör om ordentligt och låt sedan blandningen dra i minst 5 timmar. Täck över hinken med en handduk eller liknande.

Efter 5 timmar när fruktmassan svalnat till 22-25°C, tillsätts 200 g socker samt hela innehållet i påse A och B samt hälften av påse E (resten tillsätts senare). Rör om ordentligt och täck över hinken med en handduk. Jäsningen ska nu pågå i 5 dygn. Rör om i fruktmassan en gång per dag.

EFTER 5 DAGAR

Sila vinmusten genom en silduk eller liknande, till ett annat rengjort kärl. Den kvarvarande fruktmassan spädes med 4 lit. kokande vatten, låt svalna till 22-25°C.

Sila därefter musten som tidigare.

JÄSNING

För lättvin lös upp 2 kg socker i vinmusten.

För starkvin lös upp 3 kg socker i vinmusten

Därefter fyller du upp med 22.-25°C vatten till en tot. volym av 20 lit. Tillsätt resterande innehåll i påse E och skaka ordentligt. Sätt på hinklocket samt jäsrör till hälften fyllt med vatten.

EFTER 5-7 DAGARS JÄSNING

Lös upp resten av sockret i 4 lit. varmt vatten. Låt svalna till 22-25°C. Häll försiktigt blandningen i jäskärlet och rör om. Sätt tillbaka jäsröret som till hälften är fyllt med vatten. Efter ytterligare ca 8-10 dygns jäsning, för starkvin ca 16-18 dygn, bör jäsningen vara över. Jäsmätaren ska visa 0 eller under (svart skala), se goda råd 4. För vissa viner, speciellt söta starkviner, blir dock slutvärdet högre och hamnar på plus (vit skala), se goda råd 1. När vinet är färdigjäst, tappa om det till ett annat rent jäskärl med hjälp av en hävert. Se till att bottensatsen inte kommer med. Tillsätt påse H och skaka. Låt vinet stå för avjäsning i 4 dagar och skaka vinet kraftigt flera gånger om dagen de 2 första dagarna för att få bort kolsyran.

KLARNING

När kolsyran är borta, tillsätt påse J i kärlet och skaka ordentligt. Upprepa pro-cessen med påse K. Vinet ska nu klarna i ca 4-8 dagar, placera kärlet på ett svalt ställe. Om det inte klarnat under perioden, låt stå ytterligare några dagar, se goda råd 5. Vill du påskynda processen kan du filtrera det med av en filterapparat. Tappa då först om vinet. När det är kristallklart, tappa om det till ett annat rent kärl, undvik att få med bottensatsen. Smaka av vinet, önskas ett sötare vin kan du eftersöta nu, se goda råd 8.

LAGRING

Vinet ska nu tappas på väl rengjorda flaskor eller bag in box. 1-3 mån. lagring förbättrar vinets kvalitet. Vin som lagras i flaskor med kork, ska förvaras liggande så att korken inte torkar. Den färska och skarpa smaken ett ungt vin kan ha, försvinner redan efter några veckors lagring. Kvalitet och bouquet förbättras avsevärt efter ytterligare några månaders lagring.

Goda Råd

1) *Det pluppar inte*

Beror i de allra flesta fall på läckage vid infästningen för jäsröret eller i jäskärlets öppning. Finns det skum på ytan, jäser det. Med tre hydrometermätningar kan du kontrollera jäsningsens fortgång. Det avlästa värdet ska bli lägre för varje dag. Proven ska göras med 2-3 dagars mellanrum. Om värdet är oförändrat har jäsningen upphört. Det kan ha blivit fel på jästen. Den kan t.ex. ha dött vid tillsats av för varmt vatten. Om det efter två dygn efter tillsats av jästen inte syns någon aktivitet i vinmusten, starta en förkultur enligt goda råd 2.

2) *Förkultur*

3 dl vinmust spädes med 3 dl vatten i en vinfaska och tillsatt halva påsen av en ny vinjäst. Stoppa en bomullstuss eller likn. i öppningen. Efter 2-3 dagar, när en kraftig jäsnings är igång, håll förkulturen i jäskärlet.

3) *Jäsningens villkor*

Jäsningen ska helst pågå ca 10 dagar under konstant temp. 22-25°C på ett dragfritt ställe utan solljus. Är temperaturen lägre får du räkna med längre jäsningstid. Dålig jäsaktivitet i början kan bero på att det finns för lite syre i musten. Tappa då om musten och "stryp" häverten så att det droppar sakta.

4) *Jäsningens upphörande*

Brygden är färdigjäst och "plupandet" har upphört. Det skumlager som bildats har lagt sig, en brun "smutsrand" kan finnas på kärlets insida och brygden är inte längre söt. Använd alltid jäsmätare, se goda råd 1. Vinet ska jäsa ut av sig själv och inte avbrytas. Ju längre jäsnings — desto torrare vin. Helt utjäst vin brukar vara torrt, så eftersöta efter din smak.

5) *Vinet klarnar inte*

Kan bero på vattnet. Tappa om vinet med några dagars intervall. Var noga med att skaka bort kolsyran eftersom den förhindrar vinets klarning. Man kan även använda klaringsmedel. Sista åtgärden är att använda filterapparat.

6) *Vinet smakar jäst*

Inget egentligt fel. Det kan finnas kolsyra kvar. Skaka bort den eller gör en omtappning och "stryp" på häverten så att det droppar långsamt.

7) *Vinet är för sött*

Fel. Jäsningen har upphört för tidigt. Försök att få igång jäsningen med en förkultur och starkvinsjäst. Är jässtoppet redan tillsatt, blanda vinet med ett torrt vin eller tillsätt citronsyra så att du får upp syrligheten, max 50 g/25 liter. Önskas strävare vin, tillsätt tannin, ca 2 g/25 lit.

8) *Vinet är för surt*

Ett ovanligt fel. Kan bl.a. bero på kolsyra, skaka bort den. I annat fall, eftersöta med sockerlag och använd jäsmätare. Använd 5 g socker/liter vin och smaka av. Upprepa ev. tills du blir nöjd. 100 g socker/20 liter vin ger en hydrometer ökning med ca 2 grader.

9) *Vinet har fått bismak*

Det kan ha oxiderat, för mycket luft har varit i kontakt med vinet. Att tillsätta vinsvavla bromsar processen, men oxidationen försvinner inte.

Lycka till!

Utrustning

25 — 30 lit. **jäshink** i plast är särskilt lämplig för fruktjäsning. **Plastdunk** på 25 lit. passar bäst som omtappningskärl. **VWP** är ett utmärkt rengörings- och steriliseringsmedel. Ska användas till all utrustning som kommer i kontakt med vinet. **Jäsröret** släpper ut ev. övertryck/kolsyra som bildas i vinet under jäsningen. "Hatten" på jäsröret ska sitta på under hela jästiden. **Hävert** används vid omtappning av vinet och för att bli av med bottsatsen. Vanligast är sughävert. **Hydrometer/jäsmätare** används för att kunna följa jäsningens utveckling. Man mäter sockerhalten, ju djupare mätaren sjunker desto mindre socker och närmare slutskedet av jäsningen. **Filterapparat** rekommenderas då vinet inte klarnar trots tillsatts av klarningsmedel. Vinet måste klarna före filtrering. **Korkar** används för att försluta vinflaskor. Ett alternativ till naturkork är den **syntetiska korken** som blir allt mer vanlig. Ingen risk för infektion eller att korken smular när man ska öppna en flaska. Dessutom behöver ej flaskan ligga ner vid lagring, utan kan stå upprätt. Bag-in-box är bra för kortare lagringsvin. Det lönar sig att alltid använda sig av en **korkpåsättare** av högre kvalitet.

Lycka till!

RECEPT

Vin baserat på egna frukter och bär

Bär/frukt	Vintyp	Frukt /bär mängd	Socker i kg
Plommon	lätt	12 kg	3 kg
	stark	14 kg	5 kg
Druvor	lätt	12 kg	3 kg
	stark	12 kg	5 kg
Fläderbär (utan stjälkar)	lätt	9 kg	3,5 kg
	stark	11 kg	5,5 kg
Fikon	stark	4 kg	5 kg
Körsbär	lätt	14 kg	5,5 kg
Vinbär, röda mogna	lätt	8 kg	3 kg
	stark	12 kg	4,5 kg
Vinbär, svarta	lätt	8 kg	3,5 kg
	stark	9 kg	5,5 kg
Äpple, friska	lätt	13 kg	2,5 kg
	stark	16 kg	4,5 kg
Krusbär	lätt	8 kg	3 kg
	stark	8 kg	5 kg

INNEHÅLLSDEKLARATION:

- Påse E: Renodlad specialjäst 8 g
Påse B: Jästnärsalt 10 g, (diammoniumfosfat), näring till jästen
Påse A: Pektoenzym, 5 g (pektolas)
Påse H: Jässtopp, 10 g (kaluimpyrosulfit/vinsvavla E224 och kaliumsorbat E202).
Påse J: Klarningsmedel, 15 g (kiselsol)
Påse K: Klarningsmedel, 10 g (gelatin)