



BREW STUDIO

JÄSSATS FÖR EGEN FRUKT

START

1. Välj ett recept från listan.
2. Tvätta och rensa frukten. Skär i små bitar (ca 5 mm). Mosa bär och mjuka frukter. Krossa inte hårda kärnor.
3. Häll 10 liter kokande vatten i en jäshink. Tillsätt socker enligt receptet och rör om. Lägg i frukten och rör om igen tills sockret lösts upp.
4. Tillsätt **HELA** påsen märkt **Pectolase Enzyme**. Enzymet ska tillsättas efter frukten. Rör om ordentligt och låt blandningen stå i tre timmar.
5. Fyll upp med kallt vatten till totalt 23 liter.
6. Kontrollera temperaturen. När blandningen är högst 30 °C tillsätter du **HELA innehållet i påsarna** märkta:
 - 1 – Vinjäst
 - Jästnärsalt
 - Citronsyra
 - Bentonit
7. Rör om ordentligt. Sätt på locket och montera ett jäsrör som är halvfyllt med vatten.

JÄSNING – CIRKA 2 VECKOR

Låt stå i rumstemperatur (eller något över) i cirka två veckor.

Jäsningen är normalt färdig när det inte längre bildas skum på ytan och aktiviteten i jäsröret i princip har upphört.

Om du är osäker, vänta hellre några extra dagar. Kontrollera helst med en hydrometer innan du fortsätter.

JÄSTOPP OCH KLARNING

8. Kontrollera att vinet inte är för sött.
Bäst resultat får du genom att använda en hydrometer. Den ska visa **1.000 eller lägre** och helst ge samma värde under två dagar.
Om du inte har någon hydrometer – smaka! Vinet ska inte smaka sött.
Om det gör det, vänta 1–2 dagar till innan du tillsätter **jässtopp**.
9. Sila bort frukten (använd fruktsil eller silduk). Tillsätt **HELA** påse 2 – **Jässtopp**.
Rör eller skaka kraftigt tills all kolsyra är borta. Upprepa 2–3 gånger med några minuters mellanrum.
10. Tillsätt **HELA** påse 3 – **Kiselsol**. Rör om och låt stå till dagen efter.

DAGEN EFTER – KLARNING

11. Tillsätt **HELA** påse 4 – **Chitin**. Rör försiktigt i högst 15 sekunder.
Låt stå i bordshöjd tills vinet är helt klart.
OBS: Skaka INTE ur kolsyra här – då kan klarningen ta mycket lång tid.

OMTAPNING OCH BUTELJERING

12. Tappa om vinet försiktigt till en ny jäshink eller kärl – lämna bottensatsen kvar.
13. Skaka ur eventuell kvarvarande kolsyra noggrant.
14. Smaka av vinet. Tillsätt socker om du vill ha det sötare.
15. Buteljera med kvalitetskorkar och en bra korkapparat. Klart!



BREW STUDIO

JÄSSATS FÖR EGEN FRUKT

START

1. Choose a recipe from the list.
2. Wash and prepare the fruit. Cut into small pieces (about 5 mm). Mash berries and soft fruits. Do not crush stones or pits.
3. Pour 10 litres of boiling water into a fermentation bucket. Add sugar according to the recipe and stir. Add the fruit and stir again until all the sugar has dissolved.
4. Add the **ENTIRE** contents of the sachet labelled **Pectolase Enzyme**. The enzyme must be added after the fruit. Stir thoroughly and leave the mixture to stand for three hours.
5. Top up with cold water to a total volume of 23 litres.
6. Check the temperature. When the mixture is no warmer than 30 °C, add the **ENTIRE** contents of the sachets labelled:
 - 1 – **Vinjäst (Wine Yeast)**
 - **Jästnärsalt (Yeast Nutrient)**
 - **Citronsyra (Citric Acid)**
 - **Bentonit (Bentonite)**
7. Stir thoroughly. Fit the lid and attach an airlock half-filled with water.

FERMENTATION – APPROXIMATELY 2 WEEKS

Leave to ferment at room temperature, or slightly warmer, for approximately two weeks.

Fermentation is normally complete when there is no longer any foam on the surface and activity in the airlock has virtually stopped.

If you are unsure, wait a few more days. Ideally, check with a hydrometer before continuing.

STABILISER AND FINING

8. Ensure the wine is not too sweet.

For the most reliable result, use a hydrometer. It should read 1.000 or lower and preferably remain at the same reading for two days.

If you do not have a hydrometer, taste the wine. It should not taste sweet. If it does, wait another 1–2 days before adding the stabiliser.

9. Strain out the fruit (use a fine-mesh strainer or fruit strainer). Add the **ENTIRE** contents of sachet 2 – **Jässtopp (stabiliser)**.

Stir or shake vigorously to remove CO₂. Repeat 2–3 times with a few minutes in between.

10. Add the **ENTIRE** contents of sachet 3 – **Kiselsol (Kieselöl)**. Stir and leave until the following day.

THE FOLLOWING DAY – FINING

11. Add the **ENTIRE** contents of sachet 4 – **Chitin**. Stir gently for no longer than 15 seconds.

Let stand at table height until the wine clears.

NOTE: Do NOT shake out carbon dioxide at this stage – this may delay clearing considerably.

RACKING AND BOTTLING

12. Rack the wine into a new vessel, leaving all sediment behind.
13. Shake to remove any remaining CO₂ thoroughly.
14. Taste the wine. Add sugar if you want it sweeter.
15. Bottle using good-quality corks and a suitable corker.



RECEPT | RECIPES

Frukt	Fruit	Ingredienser Ingredients
Äpple	Apple	13 kg äpplen / apples, 500 g nypon / rosehips (crushed), 5 kg socker / sugar
Päron	Pear	13 kg päron / pears, 6 kg socker / sugar
Jordgubbar	Strawberries	8 kg jordgubbar / strawberries, 6 kg socker / sugar
Hallon	Raspberries	10 kg hallon / raspberries (skogshallon = best flavour / wild raspberries = best flavour), 6 kg socker / sugar
Björnbär	Blackberries	10 kg björnbär / blackberries (övermogna / overripe), 6 kg socker / sugar
Körsbär	Cherries	8 kg körsbär / cherries, 6 kg socker / sugar
Blåbär/Lingon	Blueberries/Lin gonberries	6 kg blåbär / blueberries, 4 kg lingon / lingonberries, 6 kg socker / sugar
Fläderblom	Elderflower	2–3 liter fläderblommor / elderflowers (utan stjälkar / no stems), 1 kg russin / raisins, saft från 4 citroner / juice from 4 lemons, 6 kg socker / sugar
Fläderbär	Elderberries	6 kg fläderbär / elderberries, saft från 3 citroner / juice from 3 lemons, 6 kg socker / sugar
Krusbär	Gooseberries	7 kg krusbär / gooseberries, 6 kg socker / sugar
Vinbär	Currants	3 kg röda vinbär / red currants, 3 kg svarta vinbär / black currants, 6 kg socker / sugar
Slånbär	Sloes	6 kg slånbär / sloes (frosthupna eller frysta & tinade / frosted or frozen-thawed), 6 kg socker / sugar
Plommon	Plums	10 kg plommon / plums (mosade utan kärnor / mashed without pits), 6 kg socker / sugar
Vindruvor	Grapes	10 kg vindruvor / grapes (syrliga, mosade / tart, mashed), 4.5 kg socker / sugar
Nypon	Rosehips	7 kg nypon / rosehips (krossade / crushed), saft från 3 citroner / juice from 3 lemons, 6 kg socker / sugar
Björksav	Birch Sap	18 liter björksav / birch sap, 1 kg russin / raisins, saft från 8 citroner / juice from 8 lemons, 5.5 kg socker / sugar
Maskrosor	Dandelions	10–15 liter maskrosblommor / dandelion flowers (endast gula delar / only yellow parts), saft från 6 citroner / juice from 6 lemons, 2 kg russin / raisins, 5.5 kg socker / sugar