



## ESSENSER

Flaskene med fyll-opp essenser fylles opp med ukrydret brennevin 37- 40% vol og kan drikkes umiddelbart, men lagring forbedrer smaken. Flaskene finnes i to ulike størrelser; 500ml og 700ml og flere forskjellige smaker som f.eks: Jakt snaps, Tyrkisk Pepper, Cognac, akevitt etc.

## Drink Mix



Ferdig drinkmix i flasker på 500ml.  
Tips til drinker finnes på flaskene.  
Finnes i smakene: Mojito, Strawberry Daiquiri og Margarita

## SLUSHIES FROZEN DRINKMIX

\* SLUSHIES® finnes i to herlige smaker: Margarita og Strawberry.

\* SLUSHIES® blandes med 0.7 liter sprit, vann, nektar eller juice, og legges i fryseren i minimum 12 timer.

\* oppskrifter på margarita, strawberry daiquiri og andre drinker finnes på bøttene.

Margarita  
SLUSHIES

Strawberry  
SLUSHIES



## Sommervin 23 liter vin på 7-10 dager



Sommervin kommer i de to fristende smakene "Røde bær" og "Frisk hvit".  
Disse gir 23 liter ferdig vin på ca. 7 - 10 dager.  
Fantastisk som tørsteslukker, til grillmaten og desserter.

## STARTSETT

Enten du trenger en presang, er helt fersk når det gjelder vinlegging eller bare vil ha ny "hardware" til din allerede berusende vinleggingskarriere, så er vårt startsett noe for deg!

Her får du alt du trenger for å lage vin. Det eneste du må tilsette er vann og 4kg sukker.  
Startpakken inneholder:  
2 Gjæringskar, 1 lokk med hull og ett uten. 1 Hevert  
1 Gjærslås med pakning.  
1 Gjærsett med gjær, klaring, svovling ol.  
1 Vinsett i typene fersken, hvit eller rødvin. Alt dette samt en enkel oppskrift. Settene finnes som rød, hvit og ferskenvin.

Det finnes også startsett for ølbrygging:



STARTSETT FOR VINLEGGING  
GJØR DET SELV  
VIN MED SMAK AV  
FERSKEN



STARTSETT FOR VINLEGGING  
GJØR DET SELV  
RØDVIN



STARTSETT FOR VINLEGGING  
GJØR DET SELV  
HVITVIN



## L.K.HAALANDAS

Adr: Kvålkroken 28, 4323 Sandnes

Tlf: 51 80 20 90

E-mail: [ordre@lkhaalands.no](mailto:ordre@lkhaalands.no)

Web: [www.lkhaalands.no](http://www.lkhaalands.no)

Ta en  
**GRATIS!**  
brosjyre



## L.K.HAALANDAS

## VINLEGGING

### Hva MÅ jeg ha for å komme i gang?

1. Vinsett
2. Vindunk
3. Sukker (noen sett inneholder sukker)
4. Hevert.
5. Ballong og flaskerens til rengjøring av utstyr som skal i kontakt med vinen.

### Dette BØR jeg ha!

1. En ekstra 25 l. dunk til å stikke om i.
2. Termometer
3. Mostvekt for å kontrollere sukkerinnholdet.
3. Vinometer til å måle alkoholinnholdet med.
4. Etiketter.
5. Flasker
6. Vinkorkemaskin.
7. Vinkork
8. Krympekapsler til toppen av flaskene.

### Gode råd og tips!

For å få et godt resultat anbefaler vi å bruke en mostvekt/oechslevekt. En mostvekt er en flytevekt, som måler sukkerinnholdet i vin og saft. Sett mostvekten i et 100 ml. måleglass og hell vin-saft i til vekten flyter, les av skala. Jo søtere vin desto høyere + viser vekten. En vin som er søtere enn 80 oechsle har vanskeligere for å starte gjæring. Alkoholprosent beregnes ved å dividere forbrukte oechsle med 7,5.

### Vinen vil ikke gjære:

1. Undersøk om kork og gjærlås er helt tett. Gjærer vinen vil det legges seg et skumlag på overflaten og det vil bruse i ballongen. Påse at kork og gjærlås ikke lekker.
2. Vinen kan ha gjæret ferdig. Bruk oechslevekt for å se om vinen holder de verdier som den skal.
3. Sukkerkonsentrasjonen er for høy. Hvis målingen med oechslevekt viser over +80, er konsentrasjonen av sukker så høy at gjæring ikke kan starte. Tilsett så meget vann at oechslevekten viser under +80.
4. Gjæren kan ha blitt ødelagt av for varmt vann (+32C). Tilsett ny gjær.

### Vinen gjærer meget langsomt:

Tapp om all vinen i en ren ballong for å skaffe nok surstoff til gjæringen. Denne omtappingen kan gjøres når som helst under gjæringen, men helst bare en gang. Er vannet kloret eller forurenset kok alt vann.

Vin må aldri settes direkte på gulv med varmekabler!



## VINKART



*Le Baron* - Vin av tørkede bær og frukter. Ferdig på ca. 7 - 10 dager. Finnes i følgende varianter:

**Piesporter**  
**Rød Bordeaux**  
**Kiwi**  
**Liebraumilch**  
**Eplecider**

**Fersken**  
**Rød Savignon**  
**Ice Wine**  
**Rød Merlot**  
**Hvitvin**

*Tjellermesterens* - Vin av druer, frukt og bær. Ferdig på ca. 3 - 5 uker. Finnes i følgende varianter:

**Hvitvin**

**Rødvin**



*Saga Druv* - Vin av ekte druer og tilsatt sukker. Ferdig på ca. 3 uker. Finnes i følgende varianter:

**Hvit**  
**Riesling**  
**Cabernet Sauvignon**  
**Rioja**

**Piesporter**  
**Fersken**  
**Chilensk Rødvin**  
**Original Rød**

*Saga Frukt* - Vin av frukt tilsatt sukker. Ferdig på ca. 7 - 10 dager. Finnes i følgende varianter:

**Bringebær**  
**Piesporter**  
**Plomme**

**Hvit**  
**Rose**  
**Rødvin**



*Vino Lux* - Vin av frukt tilsatt sukker. Ferdig på ca. 7 - 10 dager. Finnes i følgende varianter:

**Blåbær**  
**Rabarbra**

**Fiken**  
**Eple**

## ØLBRYGGING

### Hva må jeg ha for å komme i gang?

1. Ølsett (Boks med innhold)
2. Gjæringskar og noe å røre med.
3. Sukker **eller** Beerkit Enhancer (spraymalt). Normalt ett til to kilo.
4. Hevert
5. Ballong og flaskerens til rengjøring av utstyr som skal i kontakt med ølet.

### Dette bør jeg ha!

1. En ekstra 25 l. dunk til å stikke om i.
2. Hydrometer for å kontrollere sukkerinnholdet.
3. Termometer
4. Etiketter
5. Flasker (Som vanligvis brukes til kullsyreholdig drikke)
5. Max 1/2 l. flasker.
6. Ølkorkemaskin
7. Ølkork (Crown cork)



### Beerkit Enhancer:

Beerkit enhancer eller Bedre Brygg som vi kaller den på norsk er en blanding av druesukker(dextrose) og lys spray malt. Denne benyttes til ølbrygging og erstatter sukker. En kilo sukker erstattes med en kilo Bedre Brygg.

### Hvorfor er renslighet så viktig?

Når en brygger øl er det utrolig viktig å sterilisere alt utstyret som kommer i kontakt med brygget. Dette er også viktig i andre gjæringsprosesser, men med øl, som ofte har en lav alkohol prosent når det er ferdig, er det enda viktigere. Dette er fordi en lettere kan få bakterier, mugg og villgjær i brygg som ikke har en høy alkoholprosent. I brygg med høy alkoholprosent virker alkoholen hemmende på slike elementer. Bruker en Saga Ballong & Flaskerens på alt som skal i kontakt med brygget, skyller godt, følger bruksanvisningen og ikke lar brygget stå utildrekket, vil en alltid oppnå et topp resultat.



## VÅRE ØL TYPER



### Geordie:

Scottish Export, Lager, Mild og Bitter. Gir ca. 40 pints.



### Brewmart:

Danish og Mexican. Gir ca. 40 pints.



### On The Rocks:

Eplecider og Pærecider. Gir ca. 40 pints.



### Muntons

### Connoisseurs:

Nut Brown Ale Gir ca. 40 pints.



### Woodfordes:

Headcracker Real Ale Kit Gir ca. 24 pints.



### St Peters:

India Pale Ale Gir ca. 32 pints.



### Muntons

### Gold:

Continental Pilsner Gir ca. 40 pints.

**IKKE GLEM FLASKER!**  
Vi har flasker, korker og pyntekapsler til øl, vin og saftflasker.

