



# DRUEKONSENTRAT

FERDIG TIL BRUK, TILSATT SUKKER

## GODE RÅD OG TIPS

For å få et godt resultat anbefaler vi å bruke en oechslevekt.

En oechslevekt er en flytevekt, som måler sukker innhold i vin og saft.

Sett oechslevekten i et 100 ml. måleglass og hell vin-saft i til vekten flyter, avles skala.

Jo søtere vin desto høyere  $^{\circ}$  viser vekten.

En vin som er søtere enn  $80^{\circ}$  oechsle har vanskelig for å starte gjæring.

Alkoholprosenten beregnes ved å dividere forbrukte  $^{\circ}$  oechsle med 7,5.

### Vinen vil ikke gjære:

1. Undersøk om kork og gjærlås er helt tett. Gjærer vinen vil det legge 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  $+80^{\circ}$ , er konsentrasjonen av sukker så høy at gjæring ikke kan starte. Tilsett så mye vann at oechslevekten viser under  $+80^{\circ}$ .
4. Gjæren kan ha blitt ødelagt av for varmt vann ( $+32^{\circ}\text{C.}$ ). 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 gjæring men helst bare en gang.

Er vannet kloret eller forurenset kok alt vann.

### Innholds-deklarasjon:

Konsentratet (netto 6900 g) er laget av druesaft, tilsatt sukker.

Holdbarhet ca 2-3 år ved kjølig lagring.

Pose no. 1 - Ren vingær

Pose no. 2 - Gjæringsmiddel (diammoniurnortofosfat)

Pose no. 3 - Bentonit

Pose no. 5 - Gjærstopp (Svovel/kaliumpyrosulfit - E224)

Pose no. 6 - Konservering (caliumsolbat - E202)

Pose no. 7 - Kiselol

Pose no. 8 - Gelantin

Bruksanvisning

til  
**Hetviner**

**Eple**

**Fersken**

**Kiwi**

**Aprikos**

14-17° alkohol

Bruksanvisning

til  
**Bordviner**

**Rødvin SAGA**

**Rødvin CHILE**

**Rødvin**

**CABERNET SAUV.**

**Rødvin RIOJA**

**Hvitviner**

**Piesporter**

**Riesling**

10-12° alkohol

NB! Pose no. 5 - svovel: Kann unværes dersom man er overfølsom.

Kældermesteren vinsett (aut. no. 8639)

Industrivej 13, Postboks 129 DK-3300 Frederiksværk

Importør i Norge:

L.K.HAALAND A/S

Fabrikkveien 18 - 4033 Stavanger

Telefon 51 80 20 90

## SÅ ENKELT ER DET!

1. Du skal bruke en vinballong som tar 25 liter (vær nøye med rengjøring og skylning av ballongen). Hell lunkent vann (20-25°) på ballongen.  
Til rødviner 16 ltr gir 12,0% alkohol  
Til hetviner 16 ltr  
Til hvitviner 17 ltr gir 11,5% alkohol  
Til hvitviner 18 ltr gir 11,0% alkohol  
Hell deretter 3 liter vinkonsentrat direkte på ballongen.
2. Tøm pose no. 1 - 2 og 3 direkte på ballongen når temperaturen på innholdet er 22 - 25°C. Rist ballongen godt. Sett på gummihette og gjæråls med vann.
3. Ballongen settes til gjæring på et lunt sted med en temperatur på 22-25°C., som er den beste gjæringstemperatur. Ved lavere temperatur forlenges gjæringen.
4. 1 løpet av 1 døgn vil gjæringen være i gang og ballongen bør ristes hver dag for å gjøre resultatet best mulig. Dersom vinen gjærer for kraftig (stormgjæring) tar du gjæråsen av og setter vinen på et kjøligere sted. Når stormgjæringen tar slutt setter du på gjæråsen (kan vare i 2-3 dager).
5. Etter 3-4 dagers gjæring tilsettes resten av vinkonsentratet, skyll dunken med litt vann som også tilsettes. Til hetviner tilsettes etter ytterligere 6-8 dagers gjæring, 1 kg sukker oppløst i 1 ltr. varmt vann.
6. BORDVINER: Etter 2-3 uker vil vinen være ferdiggjæret. Bruk oechslevekt for å måle sukkerinnholdet (se anbefalt skala). Dersom vinen er for søt, la den stå noen dager til og fortsett ristingen.
7. Når BORDVINER er kommet ned på den anbefalte  $oe^\circ$  tilsettes pose no. 5 & 6 direkte på ballongen, som ristes godt.
8. HETVINER: Etter 3-4 uker vil vinen være ferdiggjæret. Bruk oechslevekt for å måle sukkerinnholdet (ca +5° oechsle). Dersom vinen er for søt, la den stå noen dager til og fortsett ristingen. Når vinen er ferdig gjæret tilsettes pose no 5 & 6 direkte på ballongen, som ristes godt.
9. Ballongen settes nå på et kjølig sted og ristes godt 3-5 ganger pr. dag. Det er viktig å riste godt da man for å få klar vin må ha bort all kullsyre (dette kan ta fra 1-8 dager, påse at all

kullsyre er borte). (Påse at det ikke er vann i gjæråsen når denne prosessen pågår).

10. Sett så ballongen høyt og helt i ro i 1 døgn, hvoretter vinen stikkes om til ren ballong. Få med all vin uten bunnfall.
11. Etter omstikk tilsettes pose no. 7 direkte på ballongen. Pose no. 8 løses opp i en kopp med kaldt vann. Etter ca. 5 min helles kokende vann (3 ganger så mye) i koppen og røres godt. Når gelatinen er helt oppløst helles denne på ballongen som ristes kraftig, og gummihette (kork) med gjæråls uten vann settes på. Ballongen stilles så høyt at man slipper å flytte den for å tappe vinen. Påse at den i denne tiden også står på et kjølig sted i 3-4 dager, når vinen er klar tappes den om på en ren ballong. Deretter tilsettes sukker til anbefalt  $oechsle$  søthet (200 gr. sukker gir 4° oechsle).
12. Ballongen bør nå stå i en uke med bare en vattpropp i åpningen. Dersom det fortsatt skulle være bunnfall bør vinen omstikkes på ny.
13. Når vinen er ferdig tappes den på flasker. Rengjør flaskene i krystalsoda eller BALLONG & FLASKERENS. Skyll godt flere ganger med vann. Vinen kan nå drikkes, men en lagring på 1 til 6 måneder anbefales, dog bør den ikke lagres lenger enn to år.

For ikke å gå tom for vin, bør man sette på ny vin med en gang.

**OBS! HVITE VINTYPER:** Det er viktig for den gode smaken, at gjæringen stoppes ved den anbefalte søthet (se veiledn. oechslegrader). **Piesporter-type må ikke komme under 0 oechsle-rader!**

### Anbefalet søthet

Rødvin SAGA	-3° til + 0° oechsle
Rødvin CHILE	- 5° til + 0° oechsle
Rødvin CABERNET SAUV.	- 9° til - 6° oechsle
Rødvin RIOJA	- 5° til + 0° oechsle
Hvitviner	- 2° til + 5° oechsle
Piesporter	- 0° til + 7° oechsle
Eple	+15° til + 25° oechsle
Fersken	+20° til + 25° oechsle
Kiwi/Aprikosvin	+30° til + 40° oechsle

## VIN-LOGG:

Satt	dato .....	år .....
1. Rest konc. tilsetn.	dato .....	kg .....
2. Hetvin sukker tilsetn.	dato .....	kg .....
Gjæring stopp	dato .....	
$oechsle/søthet$		.....°
1. omstikking -	dato .....	
Satt til modning fra	dato .....	til dato .....
2. omstikking	dato .....	
Flaskning	dato .....	

## EGNE ANMERKNINGER

Karakter	Søt	Medium	Tørr
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____			
_____			
_____			
_____			
_____			