



# Kældermesterens vinsett

**OBS**

Ny type klaring  
pose no 8  
Se bruksanvisning



Bruksanvisning til  
3 ukers Bordviner:

Rødvin,  
Mosel,  
Vin Rosé,  
Hvitvin,  
Piesporter Vin og  
Rhinskvinn

10-12% alkohol

Sukkerforbruk 4 kg

sep02

**Innholds-deklarasjon:** Konsentratet er laget av druesaft epler, rips, kirsebær og hyllebær.  
Holdbarhet ca. 2-3 år ved kjølig lagring.

**OBS:** Er der bunnfall i kannen er dette vinsyrebestanddeler som skal være med under gjæringen.

- Pose no. 1 - Ren vingjær
- Pose no. 2 - Gjæringsnæringsmiddel (diammoniumortofosfat)
- Pose no. 3 - Bentonit
- Pose no. 5 - Gjærstopp (Svovel/kaliumpyrosulfit - E224)
- Pose no. 6 - Konservering (kaliumsorbit - E202)
- Pose no. 7 - Kiselol
- Pose no. 8 - Gelantin

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

**Vi fører også 5 ukers hetvin:**

Jordbær vin-	sett
Kiwi vin-	sett
Fersken vin-	sett
Campari vin-	sett
Hvit Vermouth-	sett
Brun Vermouth-	sett
Kir vin-	sett
Kirsebær vin-	sett
Sherry-	sett
Portvin-	sett
Madeira vin-	sett
Aprikos vin-	sett
Sitron vin-	sett
Eple vin-	sett
Fikentype vin-	sett

..... samt alt til vinlegging

Kældermesterens vinsett (aut. no. 8639)  
Industrivej 13, Postboks 129  
DK-3300 Frederiksværk

**Importør i Norge:**  
**L.K. HAALAND A/S**  
Postboks 166 - 4033 Forus  
Telefon (51) 80 20 90

## EGNE ANMERKNINGER

### VIN-LOGG:

Satt dato ..... år .....

1. sukker tilsetn.- dato ..... kg .....

2. sukker tilsetn.- dato ..... kg .....

Gjæring stopp dato .....

°oechsle/søthet .....°

1. omstikking dato .....

Satt til modning fra dato ..... til dato .....

2. omstikking dato .....

Flaskning dato .....

Karakter Söt Medium Tørr

---



---



---



---



---



## GODE RÅD OG TIPS

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

En oechslevekt er en flytevekt, som måler sukkerinnhold i vin og saft. Sett oechslevekten i et 100 ml. måleglass og hell vinsaft i til vekten flyter, avles skala. Jo søtere vin dessto 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 meget 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 omtapping kan gjøres når som helst under gjæringen, men helst bare en gang.

Er vannet kloret eller forurenset kok alt vann.

### Når vinen er ferdiggjæret

Fyll måleglasset med vin, senk oechslevekten i vinen og avles ved væske-nivået hvilken sothed vinen har.

Hvis vinen ønskes søtere, tilsettes vanlig sukker -gradvis! For eksempel 60 g sukker i 22 liter vin øker oechslevekten med  $1^{\circ}$ oechsle. Men husk: Sukker kan tilsettes, men aldri fjernes igjen!

Hvis vinen derimot er for søt, kan man tilsette citron- eller vinsyre. Det anbefales at tilsette 20-30 g pr. gang, inntil det ønskede resultat er nått.

## SÅ ENKELT ER DET!

Vinkonsentratet helles på en vinballon som tar 25 liter (vær nøye med rengjøring og skylling av ballongen).

Fyll konsentratkannen halvt med vann og hell dette på ballongen. (Er der løst/ fast bunnfall i kannen er dette vinsyrebestanddel, som skal være med under gjæringen). Skyll derfor kannen med lit varmt vann, for at få all bunnfallet med.

Hell deretter 15 liter lunkent vann ( $20-25^{\circ}\text{C}$ .) direkte på ballongen, og bruk noe av dette vannet til å skylle kannen med konsentratet.

**Løs opp 4 kg sukker** i 4 liter varmt vann og hell det på ballongen.

**Hvis vinsettet inneholder en pose med bær**, tilsettes denne nå og bærerne skal være med under hele gjæringen

**Tøm pose no. 1 - 2 og 3** direkte på ballongen når temperaturen på innholdet er  $22-25^{\circ}\text{C}$ . Rist ballongen godt. Sett på gummihette og gjærlås med vann.

**Ballongen settes til gjæring** på et lunt sted med en temperatur på  $22-25^{\circ}\text{C}$ ., som er den beste gjæringstemperatur. Ved lavere temperatur forlenges gjæringen.

**I løpet av 1 døgn** vil gjæringen være igang og ballongen bør ristes hver dag for å gjøre resultatet best mulig. Dersom vinen gjærer for kraftigt (stormgjæring) tar du gjærlåsen av og setter vinen på et kjøligere sted. Når stormgjæringen tar slut setter du på gjærlåsen (kan vare i 2-3 dager).

**Etter 10-20 dager** 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 rystingen.

Når vinen er kommet ned på den anbefalte  $\text{Oe}^{\circ}$ , tilsettes pose no. 5 og 6 direkte på ballongen, som ristes godt.

Ballongen settes nå på et kjølig sted og ristes kraftigt 3-5 ganger pr. dag. Det er meget viktig å riste godt da man for å få klar vin må ha bort all kullsyre (dette kan tage fra 1-8 dager, påse at all kullsyre er borte).

(Påse at der ikke er vann i gjærlåsen når denne prosessen pågår).

**Sett så ballongen høyt** og helt i ro i 1 døgn, hvoretter vinen stikkes om til ren ballong. Få med all vin uten bunnfall.

**Etter avgjæring tilsettes pose no. 7** direkte på ballongen.

**Pose no. 8 løses opp i en kopp med kaldt vann, og helles deretter direkte på ballongen.** Som ristes kraftigt, og gummihette (kork) med gjærlås uten vann sette 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, hvoretter den tappes om på en ren ballong. Deretter tilsettes sukker til anbefalt  $^{\circ}$ oechsle søthet (200 g sukker gir  $4^{\circ}$ oechsle).

**Ballonen** bør nå stå i en uke med bare en vattpropp i åpningen. Dersom det fortsatt skulle være bunnfall bør vinen omstikkes på ny.

Når vinen er ferdig tappes den på flasker. Rengjør flaskene i krystallsoda 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. Eller man setter dobbel porsjon i en 50-60 liter ballong.

**OBS! HVITE VINTYPER:** Det er viktig for den gode smaken, at gjæringen stoppes ved den anbefalte søthet (se vejld. oechslegrader).

**Piesporter-type må ikke komme under  $0^{\circ}$  oechsle-grader!**

### Anbefalt søthet

Rhinskvinn	$\div 2^{\circ}$ til $+ 1^{\circ}$ oechsle
Rødvin	$\div 3^{\circ}$ til $+ 2^{\circ}$ oechsle
Mosel	$\div 1^{\circ}$ til $+ 3^{\circ}$ oechsle
Vin Rosé	$+ 1^{\circ}$ til $+ 5^{\circ}$ oechsle
Hvitvin	$0^{\circ}$ til $+ 5^{\circ}$ oechsle
Piesporter	$0^{\circ}$ til $+ 7^{\circ}$ oechsle