



EGNE ANMERKNINGER

Karakter: Söt ___ Medium ___ Tørr ___

VIN-LOGG:

Satt	dato	år	_____
1. sukker tilsetn.-	dato	år	_____
2. sukker tilsetn.	dato	år	_____
Gjæring stopp	dato		_____
°oechsle/søthet			_____
1. omstikking	dato		_____
Satt til modning fra dato	_____	til dato	_____
2. omstikking	dato		_____
Flaskning	dato		_____

TAPPING:

P. Flaskene rengjøres like nøye som ballongen og på samme måte. Korkene skylles i kaldt vann. Legg dem deretter i en bolle e.l. og hell over kokende vann (evt. tilsatt 1 ss svovel). Legg en tallerken e.l. over korkene slik at de ligger helt under vann. Etter en halv time er korkene bløte og ferdige til bruk. Til korkingen bør en bruke et korkeapparat.

Q. All vin blir bedre i smaken ved lagring. Dette gjelder naturligvis også for Le Baron Hjemmevin. Den forbedres vesentlig ved 3-6 mnd. lagring. Vinen oppbevares best liggende, kaldt og mørkt.

Importør i Norge:

L.K. Haaland A/S
Fabrikkv. 18
4033 Forus
Tlf. 51802090 - Fax: 51802098

BRUKSANVISNING

*Les igjennom hele bruksanvisningen,
helst to ganger
før du begynner å legge vinen*

RENGJØRING:

Før du begynner å legge vin, er det viktig at alt du skal bruke er nøytrale og rene.

Bruk ballong og flaskerens oppløst i lunnet vann. Skyll deretter godt med rent vann, gjerne to ganger. Bruk aldri såpe, syntetisk vaskemiddel eller desinfiserende væsker. Det kan redusere den ferdige vinen kvaliteten.

A.

Løs opp 2 kg sukker i 4 ltr. kokende vann. Hell posen med den tørkede frukten i sukkerblandingen. La det stå til de tørkede fruktene i sukkerblandingen temperatur har sunket til +30°C. Stå så alt i vinballongen.

B.

Pose nr. A helles direkte i vindunken som ristes.

C.

Pose nr. 1 helles så i vinballongen, ristes.

D.

Tilsett så 12 liter vann med en temperatur på +25°C (bruk termometer). Rist ballongen godt.

E.

Sett på gjærlåsen. Den skal være på under hele bryggingstiden. Ballongen settes nå til gjæring med en temperatur på +23-25°C. Gjæringen starter som regel i løpet av de første timene.

GJÆRING:

Når brygget har gjæret i 1 døgn, skal det tilsettes sukker. Mengde bestemmes av denne tabellen:

Eplecider	Ca. 3 kg sukker
Fersken	Ca. 3 kg sukker
Ice Wine	Ca. 3 kg sukker
Kiwi	Ca. 3 kg sukker
Liebfraumilch	Ca. 2 kg sukker

Multebær	Ca. 3 kg sukker
Piesporter	Ca. 2 kg sukker
Pærecider	Ca. 3 kg sukker
Rød Bordeaux	Ca. 2 kg sukker
Rød Merlot	Ca. 2 kg sukker
Rød Sauvignon	Ca. 2 kg sukker

Løs opp sukkeret i 3 liter kokende vann. Dette skal avkjøles til +25°C innen det helles i vinballongen. Rist godt. Sett på gjærlåsen igjen. Under gjæringen kan du riste ballongen hver dag, for at gjæringen skal gå lettere. Når gjæringen har pågått en tid, blir det lenger mellom hvert "plupp" i gjærlåsen.

G.

Når det er minst 1-2 minutter mellom hvert "plupp", skal du smake på vinen. Er vinen for søt, fortsettes gjæringen til vinen blir "tørr" i smaken før du går videre til neste punkt. Bruker du oechslevekt; se skala punkt N.

STOPP GJÆRINGEN:

H.

Tapp vinen over på en ren vinballong. Pass på at du ikke får med bunnfallet. Pose nr. 2 helles i ballongen som skal ristes kraftig. Flytt ballongen til et kaldere sted, ideell temp. 10-15°C. La den stå i 1 døgn. I løpet av denne tiden, ristes ballongen flere ganger for å være sikker på at gjæringen stopper og at kullsyren blir ristet bort. Hvis dette ikke gjøres grundig blir ikke vinen klar.

Å KLARGJØRE VINEN:

I.

Når vinen har stått i enda 1 døgn, helles pose nr. 3 direkte i ballongen som ristes kraftig.

J.

Deretter helles pose nr. 4 direkte i ballongen som ristes kraftig.

K.

Ballongen settes nå i fullstendig ro i 1-2 døgn, helst i bordhøyde slik at du slipper å flytte den før omrøring til ny ballong.

L.

Når de 1-2 døgnene er over og vinen er ferdig, tappes den over til en ren ballong. Heverten føres forsiktig ned i vinen rett over bunnfallet. Vinen tappes over og bunnfallet skylles bort.

AVSMAKING AV VINEN:

M.

Pose nr. 9 (KUN i noen typer) helles direkte i ballongen, som ristes. Smak på vinen. Foretrekker du en søtere vin, tilsetter du sukker oppløst i så lite varmt vann som mulig. Tilsett kun litt sukker om gangen så du ikke plutselig får en for søt vin.

En mer sikker bedømmelse av søtningen får du ved å bruke en oechslevekt (mostvekt). (Se punkt N).

REGULERING AV SØTHETEN MED EN OESCHSLEVEKT (MOSTVEKT):

N.

Ettersøtning reguleres først når vinen er helt ferdig. Ettersøtning måles med oechslevekt (mostvekt) og bør vise:

Eplecider	Mellom	+	20	-	+ 30
Fersken	Mellom	+	15	-	+ 20
Ice Wine	Mellom	+	5	-	+ 10
Kiwi	Mellom	+	20	-	+ 25
Liebfraumilch	Mellom	+	10	-	+ 15
Multebær	Mellom	+	15	-	+ 20
Piesporter	Mellom	0	-	-	+ 5
Pærecider	Mellom	+	20	-	+ 30
Rød Bordeaux	Mellom	-	5	-	+ 1
Rød Merlot	Mellom	-	5	-	+ 1
Rød Sauvignon	Mellom	-	5	-	+ 1

Foretrekker du vin med andre verdier enn de vi har foreslått, skal du naturligvis lage den etter din egen smak. Ved tilsetning av 200 g sukker øker oechslevekten med 4° oechsle.

O.

Vinen er nå ferdig, men vi anbefaler deg å vente 1-2 uker før du tapper den på flasker.