

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

## VIN-LOGG:

Karakter: Söt \_\_\_\_\_ Medium \_\_\_\_\_ Torr \_\_\_\_\_

## EGNE ANMERKNINGER

### Anbefalt tilbehør:

Vinometer: *Måler vinens alkohol mengde (vol. %)*

Mostvekt: *Er en flytevekt som angir vinens sukkerinnhold.*

Termometer: *Brukes til å måle temperaturen på vinen.*



Vinkork: *Poser med 25 eller 100 vinkork av ekte kork.*

Tohånds korkemaskin: *Til å sette korker i vinflasker. Korken settes inn i ett hull på siden av korkemaskinen etter å ha ligget i varmt vann og korken kan enkelt settes ned i flasken.*



Ballong og flaskerens: *Renser og desinfiserer vindunker, flasker ol.*

Pyntekapsler og etiketter: *Vårt sortiment inneholder flere typer vinetiketter og flere farger "hetter" til å krympe over flaske halsen for en flott finish på din hjemmelagde vin.*



Flasker: *Rød og hvitvins flasker på 0,75 liter. Disse er av tykt grønt glass og er kompatible med korker, etiketter, pyntekapsler og våre andre tilbehør.*

Vinsett: *Vi fører flere forskjellige både merker og typer vinsett. Hovedforskjellene er: Enkelte inneholder tørkede frukter mens andre er flytende konsentrat. Enkelte er basert på vindruer og andre på frukt. Kannene er ferdig forberedt med sukker mens kartongene må tilsettes sukker. Starsettet er av typen på bildet.*

Importør:  
L.K. Haaland A/S  
Fabrikkv. 18  
4033 Stavanger  
Tlf. 51802090 - Fax: 51802098  
www.lkhaaland.no



Tilsett kun vann  
og 4kg sukker

# STARTSETT FOR VINLEGGING

ANNO **SAGA** 1887

### Gratulerer med ditt nye vinsett!

Du har nå alt du trenger for å lage en god vin som du kan glede deg og dine med.

Følg brukanvisningen nøye for best mulig resultat!

Settet inneholder:



# BRUKSANVISNING

*Les igjennom hele bruksanvisningen før du begynner å legge vinen. Det er også en fordel å benytte loggen på side 5, for å huske hva som er gjort og hva som gjenstår, spesielt dersom det settes flere vinsett på en gang.*

## RENGJØRING:

Før du begynner å legge vin, er det viktig at alt du skal bruke er nøye rengjort. Bruk SAGA Ballong & Flaskerens oppløst i lunket vann. Skyll deretter godt med rent vann, gjerne to ganger. Bruk aldri såpe, syntetisk vaskemiddel eller desinfiserende væsker. Det kan redusere den ferdige vinenes kvalitet. Alt som følger med dette startsettet er rent, men alle plastartiklene bør skylles lett før bruk.

## SÅ BEGYNNER VINLEGGINGEN:

### A.

Løs opp 2 kg sukker i 4 ltr. kokende vann. Hell posen med den tørkede frukten i sukkerblandingen (evt. i en ny strøpebukse etter te-pose prinsippet). La det stå til blandingens temperatur har sunket til +30°C. Slå så alt over i vindunken.

### B.

Pose A (Sitronsyre E330) helles direkte i vindunken som ristes.

### C.

Pose nr. 1 (Gjær og Gjærnæring) tilsettes og dunken ristes.

### D.

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

### E.

Fyll gjærlåsen (liten plast dings med rød kork) med vann og sett den i det lokket som har en pakning. Den skal være på under hele bryggingstiden. Klem lokket godt igjen og sett vindunken til gjæring med en romtemperatur på +23-25°C. **MERK: Ikke sett vindunken direkte på gulv med varmekabler.** Gjæringen starter som regel i løpet av de første timene og det merkes ved at gjærlåsen begynner å boble å lage "plupp" lyder. Har det ikke kommet noen "plupp" fra gjærlåsen etter ett døgn, sjekk at lokket er helt tett på vinduken.

## GJÆRING:

### F.

Når brygget har gjæret i 1 døgn, løser du opp 2 kg sukker i 3 liter kokende vann. Dette skal avkjøles til +25°C innen det helles i vindunken. Rist godt.

Sett på lokket med gjærlåsen igjen og sjekk at den har vann under korken. Under gjæringen kan du med fordel riste vindunken 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 (mostvekt) skal den vise +5 før du stopper gjæringen. 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 (Kaliumpyrosulfitt E224 og Kaliumsorbit E202) helles i ballongen som skal ristes kraftig. Flytt vindunken til et kaldere sted, ideell temp. 10-15°C. La den stå i 1-3 døgn. I løpet av denne tiden, ristes vindunken 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. Vask den brukte dunken så den er klar til neste fase!

## Å KLARGJØRE VINEN:

### I.

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

### J.

Tilsett pose nr. 4 (Klaring) i ballongen og rist kraftig.

### K.

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

### L.

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

## TILSMAKING AV VINEN:

### M.

Pose nr. 9 (aroma KUN i noen typer) helles i vindunken, 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 MOSTVEKT (OESCHSLEVEKT):

### N.

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

Fersken	Mellom	0 og + 15
Rødvin	Mellom	- 5 og + 1
Hvitvin	Mellom	0 og + 10

Foretrekker du vin med andre verdier enn de vi har foreslått, skal du naturligvis lage den etter din egen smak. Ved tilsetning av 500 g sukker øker mostvekten (oeschslevekten) med 8 streker i 22 ltr. vin.

### O.

Vinen er nå ferdig, men vi anbefaler deg å vente 1-2 uker før du tapper den på flasker. Dette for å være 100% sikker på at vinen ikke gjærer.

## TAPPING/FLASKING:

### 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.

## Når du er ferdig...

Nå er du kanskje ferdig og har drukket og/eller flasket din første egenproduserte vin. Vi håper vinen falt i smak og at den gleder deg og dine til siste dråpe.

Så da er det kanskje på tide å begynne på nytt?

Nå har du jo faktisk erfaring, kunnskap og det aller meste av utstyret som trengs.

Dersom du er klar for å legge ny vin står det beskrevet på side 6 hvilke typer vin du kan velge mellom og hvilket ekstrautstyr vi anbefaler og hva det brukes til.