

TA EN
GRATIS
BROSJYRE



VIN & ØL

handlister

NYHETER

SAGA

TILBEHØR

sortiment

LKHAALAND

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. 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.

Godt 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 lyter, 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:

- 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.
- Vinen kan ha gjæret ferdig. Bruk oechslevekt for å se om vinen holder de verdier som den skal.
- 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.
- Gjæren kan ha blitt ødelagt av for varmt vann (+32°C.). Tilsett ny gjær.

Vinen gjærer meget langsomt:

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

OBS!

Vin må aldri settes direkte på gulv med varmekabler!

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 4 kg. sukker.

Startpakken inneholder:

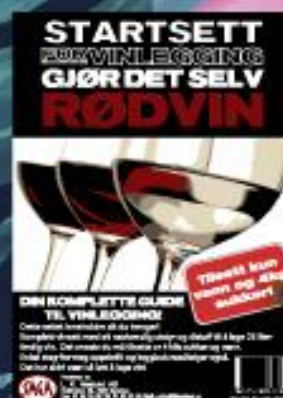
2 stk. Gjæringskar, 2 stk. lokk med og uten hull. 1 stk. Hevert, 1 stk.

Gjærlås 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 ferskvin.

Det finnes også startsett for ølbrygging:



HUSK
RØREPINNE

Brukes for å blande ingredienser til øl og vinsett.

Vinkart

1

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

Piesporter	Fersken
Rød Bordeaux	Rød Savignon
Kiwi	Liebfraumilch
Rød Merlot	Hvitvin



2

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

Bringebær	Hvit
Piesporter	Rose
Plomme	Rødvin



3

Saga Drue - Vin av druer, tilsatt sukker. Ferdig på ca. 3 uker. Finnes i følgende varianter:

Hvit	Piesporter
Riesling	Fersken
Cabernet Sauv.	Original Rød



4

World of Wines

- Vin av druer, tilsatt sukker. Ferdig på ca. 7 - 10 dager. Finnes i følgende varianter:

Chilensk Rødvin
Spansk Rioja
Italiensk Sangiovese



5

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

Blåbær	Fiken
Rabarbra	Eple



IKKE GLEM FLASKER!

Vi har flasker, korker og pyntekapsler til øl, vin og saftflasker.

SLUSHIES

**LAG
SLUSH
HJEMME**
I FRYSEBOKSEN - HOLT LIVEN MÅSKEN



SLUSHIES
Til barn
Cola og Tutti Frutti smak



SLUSHIES
Til voksne



**TILSETT
VANN &
0,7L
UKRYDRET
BRENNEVIN**



Finnes i smakene: Frozen Margarita, X on the Beach, Mojito og Strawberry Daiquiri

ØLBRYGGING

Handlister

Hva må jeg ha for å komme i gang?

1. Ølsett (Boks med innhold)
2. Gjæringskar og rørepinne.
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 liter dunk til å stikke om i.
2. Hydrometer for å kontrollere sukkerinnholdet.
3. Termometer
4. Etiketter
5. Flasker (Som vanligvis brukes til kullsyreholdig drikke)
Max 1/2 liter 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 brukes i stedet for 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 utildekket, vil en alltid oppnå et topp resultat.



SORTIMENT



Geordie:

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

**Muntons
Connoisseurs:**
Nut Brown Ale
Gir ca. 40 pints.



Brewmart:

Czech, Danish og Mexican.
Gir ca. 40 pints.

Saga Premium Craft Beer Kits:

Golden ale, British IPA, Dansk Pilsner, Hveteøl
og American Pale Ale. Gir ca. 23 liter.



St Peters:

India Pale Ale og Ruby Red Ale.
Gir ca. 32 pints.

**Muntons
Gold:**
Continental Pilsner
Gir ca. 40 pints.



BRYGGEKAR

FOR ØL OG VIN



INNEHOLDER:

- Gjæringskar 30 liter m/hull
- Lokk m/hull og foring
- Gjærlås m/lokk
- Tappekran m/pakninger

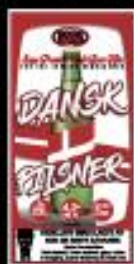
Bryggekar med tappekran og liter gradering

Forenkler hele prosessen fra brygging til flasking!

Tappekran tilpasset SAGA flasker

Saga Premium Craft Beer Kits

FOR THE SERIOUS HOMEBREWER



Eksklusiv serie med premium ølsett. Inneholder kun de beste råvarer. Sukker til brygging* og flasking inkludert i settene. Hvert sett gir ca. 23 liter ferdig brygg av høy kvalitet.

(*Inkludert i settene som krever ekstra sukker).

L H K
1887

LKHAALAND

Adr: Kvålkroken 28, 4323 Sandnes

Tlf: 51 80 20 90

E-mail: ordre@lkhaaland.no

Web: www.lkhaaland.no