



# PRODUKTER

## Fruktkonsentrat

Ferdig til bruk, tillsatt sukker.

Til 23 liter vin

Ferdig på 7-10 dager

Deklarasjon:

1. Vingjær og gjæringssalt
2. Kaliumpyrosulfit E224 og Kaliumsorbat E202
3. Kiselso
4. Klaring.

**L.K. HAALAND A/S**

Telefon 51 80 20 90 Faks 51 80 20 98  
Fabrikkveien 18, 4033 Forus

Produsert av:

Kejo Products 6800 Varde DANMARK

### VIN-LOGG:

Karakter: Söt \_\_\_ Medium \_\_\_ Tørr \_\_\_

### EGNE ANMERKNINGER

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	___

## **BRUKSANVISNING:**

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

### **BLANDING**

A.

Før De går igang med bryggingen, er det viktig - for å oppnå et godt resultat - at De gjør ballong og rekvisitter grundig rene.

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

B.

Hell vinmostkonsentratet på ballongen.

C.

Pose nr. 1 drysses direkte i ballongen og ristes.

D.

Tilsett ballongen 17 liter vann, som har en temperatur på 25° (bruk termometer). Rist ballongen godt.

E.

Sett på gummiheite og gjærlås, som skal være på under hele bryggetiden. Ballongen settes nå til gjæring ved en romtemperatur på 23-25°. Gjæringen starter som regel i løpet av få timer.

### **GJÆRING**

F.

Under gjæringen må De gjerne riste ballongen, daglig, da frigjøres kullsyre fra vinen, og gjæringen går lettere. Etter som gjæringen skrider frem, blir det lengre mellom hvert "blop" i gjærlåsen.

G.

Når det er minst ett minut mellom hvert "blop" i gjærlåsen (ikke før), smaker De på vinen. Er den søt, må De ikke stanse gjæringen. La den gjære videre til den er tørr i smaken, før De går videre til neste punkt. Ved bruk av en flytevekt skal den vise -5, innen De stanser gjæringen.

SAGA 7d. SU, GS4

### **STANSING AV GJÆRING**

H.

Pose nr. 2 løses op i 2 dl lunkent vann og helles på ballongen, som ristes kraftig. Ballongen settes til avgjæring i 1 døgn og skal under denne prosessen ristes mange ganger for å være sikker på at gjæringen er stanset og kullsyren ristet bort. Får De ikke ristet bort kullsyre, blir vinen ikke klar.

### **KLARING**

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 for å flytte den før omtapping til ny ballong.

### **OMSTIKKING**

L.

Når vinen etter 1-2 døgn er blitt helt klar, skal den omstikkes til en ren ballong. Heverten føres forsiktig ned i vinen til litt over bunnfallet. Vinen tappes over på den rene ballongen. Bunnfallet skylles bort.

### **TILSMAKING AV VINEN**

M.

Pose nr. 9 helles direkte i ballongen og ristes godt (kun bringebær, piesporter og plomme). Smak på vinen. Foretrekker De en søtere vin, tilsett kun litt sukker av gangen, så De ikke plutselig får en for søt vin. En mer sikker bedømmelse av søtningen får De ved bruk av en flytevekt.

### **REGULERING AV SØTHETEN MED FLYTEVEKT**

N.

Søtningen reguleres først når vinen er helt ferdig og klar. Søtheten måles med flytevekt som for SAGA 7-10 dagers vin bør vise:

Bringebærvin	mellom	+	5	-	+	10
Hvitvin	mellom	+	5	-	+	10
Piesporter	mellom	+	0	-	+	5
Plommevin	mellom	+	5	-	+	10
Rosévin	mellom	+	5	-	+	10
Rødvin	mellom	-	5	-	+	1

Foretrekker De vinen annerledes enn denne skalaen viser, skal De lage den som De liker den, for De lager jo vin etter Deres egen smak. Ved tilsetning av 500 g sukker hever flytevekten seg ca. 8 streker i 22 liter vin.

O.

Vinen er nå ferdig, men vi anbefaler å vente 1-2 uker med å tappe den på flasker, da det kan danne seg kullsyre som gir overtrykk i flaskene.

### **KORKING**

P.

Flaskene rengjøres like nøye som ballongen og på samme måte. Korkene skylles i kaldt vann. Legg dem deretter i en bole 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 korkapparat. Eller følg bruksanvisningen på korkpakningen.

Q.

All vin blir bedre i smak ved lagring. Dette gjelder naturligvis også for SAGA 7-10 dagers vin, som forbedres vesentlig ved 3-5 mnd. lagring. Vinen oppbevares best liggende og kjølig. Holdbarheten vil være flere år.

R.

Skulle De være i tvil om noe under bryggingen, bør De selvfølgelig kontakte Deres forhandler, som vil veilede Dem.

**Les grundig igjennom hele bruksanvisningen, før du begynner å legge vinen.**