

VINO Lux



10 -14 DAGERS VIN FERDIG TIL BRUK, TILSATT SUKKER

GODE RÅD OG TIPS

For å få et godt resultat anbefaler vi å bruke en mostvekt/oechslevekt, (her kalt oechslevekt).

En oechslevekt er en flytevekt, som måler sukkerinnhold i vin og saft.

Sett oechslevekten i et 100 ml. måleglass og hell vin-saft i til vekten flyter, avles skala.

Jo søtere vin desto høyere $^{\circ}$ viser vekten.

En vin som er søtere enn 80 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. Sjekk 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, er konsentrasjonen av sukker så høy at gjæring ikke kan starte. Tilsett så mye vann at oechslevekten viser under +80.
4. Gjæren kan ha blitt ødelagt av for varmt vann (+32°C.). Tilsett ny gjær.

Vinen gjærer meget langsomt:

Tapp om all vinen i en ren ballong for å skaffe nok surstoff til gjæringen. Denne omtappingen kan gjøres når som helst under gjæringer men helst bare en gang.

Er vannet klorert eller forurenset kok alt vann.

Innholds-deklarasjon:

Konsentratet (netto 6900 g) er laget av druesaft, tilsatt sukker.

Holdbarhet ca 2-3 år ved kjølig lagring.

Pose no. 1 - Ren vingjær

Pose no. 2 - Gjæringsmiddel (diammoniurnortofosfat)

Pose no. 3 - Bentonitt

Pose no. 5 - Gjærstopp (Svovel/kaliumpyrosulfit-E224)

Pose no. 6 - Konservering (caliumsølbatt - E202)

Pose no. 7 - Kiselsol

Pose no. 8 - Gelantin

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

Kældermesteren vinsett (aut. no. 8639)

Davinco ApS Industrivej 13, DK-3300 Frederiksværk

Bruksanvisning

for

VINO Lux

Fiken

Blåbær

Rabarbra

Aprikos

13 -15 vol.%

alkohol

Husk å vaske ballonger, flasker og utstyr godt med SAGA Ballong & Flaskerens!

Importør i Norge:

L.K.HAALAND A/S

Fabrikkveien 18 - 4033 Stavanger

Telefon 51 80 20 90

SÅ ENKELT ER DET!

1. Start:

Du skal bruke en vinballong som tar 25 liter (vær nøye med rengjøring og skylling av ballongen).

Hell 14 ltr. lunkent vann på ballongen.

Hell kun 3 liter av vinkonsentratet direkte på ballongen.

2. Tilsett gjær:

Tøm pose no. 1 - 2 og 3 direkte på ballongen, sjekk at temperaturen på innholdet er 22 - 25° C. Rist ballongen godt. Sett på gummihette/kork m/pakning og gjærlås med vann.

3. Sett vinen til gjæring:

Ballongen settes til gjæring på et lunt sted med en temperatur på 22-25° C, som er den beste gjæringstemperatur.

Ved lavere temperatur forlenges gjæringen.

NB! Aldri sett den rett på gulv med varmekabler!!!

4. Gjæringen starter:

I løpet av 1 døgn vil gjæringen være i gang og ballongen bør ristes flere ganger hver dag for å gjøre resultatet best mulig.

Dersom vinen gjærer for kraftig (stormgjæring) tar du gjærlåsen av og setter vinen på et kjøligere sted. Når stormgjæringen tar slutt setter du på gjærlåsen (kan vare i 2-3 dager).

5. Etter 1-2 døgn:

Etter 1-2 døgn gjæring tilsettes resten av vinkonsentratet, skyll konsentrat dunken med litt vann som også tilsettes.

Etter ytterligere 2-3 døgn tilsettes 1,5 kg sukker oppløst i 1,5 ltr. varmt vann.

6. Etter 5-7 døgn gjæring:

Etter hvert som gjæringen pågår, går det lengre tid mellom hvert "plopp" i gjærlåsen. Når det er minst ½ minutt mellom hvert "plopp", bør du smake på vinen. Den er ikke særlig velsmakende nå, men det er kun søtheten du skal kontrollere. Er vinen for søt skal den forsatt gjære noen dager. Er den passende går du videre til neste punkt nedenfor. Benytter du oechslevekt skal denne viser -0° Oe - +5° Oe før du går videre.

7. Gjæringen stoppes:

Pose no. 5 & 6 (gjærstopp og konservering) tømmes direkte på ballongen, som ristes meget kraftig.

La ballongen stå i ro til dagen etter.

Vinen skal nå ristes tom for kullsyre. Hold en hånd foran åpningen på ballongen mens du rister. Når det ikke lengere høres et "svupp" når du fjerner hånden, er kullsyren ristet ut av ballongen.

8. Klaring:

Tøm innholdet av pose no. 7 (kiselol) og pose no. 8 (gelatin) direkte på ballongen og rist kraftig. (minst 25 ganger).

Husk å sette på kork/gummihette og gjærlås. Sett

ballongen på rolig kjølig sted og så høyt at man slipper å flytte den for å tappe vinen.

Etter et par dager stikkes vinen om til en annen ballong uten at få med bunnfallet, bruk hevert.

9. Etterklaring og tilsmaking:

Smak på vinen. Er den for tørr/sur kan du tilsette litt sukker. Forsøk med 2-3 gram sukker om gangen pr. liter vin.

Her er en oechslevekt et meget nyttig hjelpemiddel (1 Oe° tilsvarer 1-2 gram sukker pr. liter vin). Husk sukker kan alltid tilsettes, men ikke fjernes igjen!

Er vinen imidlertid litt for søt, kan det hjelpe å tilsette litt vin- eller citronsyre. Prøv med 1-2 gram pr. liter vin.

OBS! Vinens søthet er avgjørende for smaken.

10. Tapping og lagring:

Vinen kan nå tappes på flasker. Flaskene skal være rengjorte med Saga Ballong og Flaskerens et spesielt rengjøring/desinfeksjonsmiddel.

Vinen kan gjerne drikkes direkte, men smaken forbedres betydelig ved lagring.



Anbefalet søthet

Fiken	+15° til + 25° oechsle
Blåbær	+15° til + 25° oechsle
Rabarbra	+15° til + 25° oechsle
Aprikosvin	+30° til + 40° oechsle

VIN-LOGG:

Vinen ble satt: _____ dato..... år

Rest. av konsentrat tilsatt: _____ dato..... kg

Hetvin sukker tilsetn. _____ dato..... kg

Gjæring stoppet _____ dato.....

Oechsle/søthet °

1. omstikking _____ dato.....

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

2. omstikking _____ dato.....

Flaskning _____ dato.....

EGNE ANMERKNINGER

Søt Medium Tørr

Karakter
