

Receipt til 25 liter vin

Ref.	Bordvin		Hedvin	
	Frugt kg	Sukker kg	Frugt kg	Sukker kg
Blommer	15	3,8	18	6,8
Druer	16	3,5	16	6,5
Hyldebær	12	4,0	14	7,0
Hyldeblomst	4	4,2	5	7,0
Jordbær	20	3,5	22	5,5
Kirsebær	15	3,3	18	6,5
Pærer	16	3,5	20	6,0
Ribs	10	3,5	15	5,5
Solbær	10	3,5	15	5,5
Stikkelsbær	10	3,8	11	7,0
Æbler	16	3,0	20	5,5

Kommentar til referencer.

1. Stilkene skal fjernes.
2. Gære meget hurtigt ud.
3. Stege bør ikke knuses.
4. Efterår og vinter æbler giver den bedste vin.

Anbefalet restsukker		Fra	Til
Blommer	+15	+15	+25
Druer	+0	+0	+5
Hyldebær	+10	+10	+15
Hyldeblomst	+0	+0	+7
Jordbær	+15	+15	+25
Kirsebær	+20	+20	+25
Pærer	+15	+15	+25
Ribs	+10	+10	+15
Solbær	+10	+10	+15
Stikkelsbær	+15	+15	+20
Æbler	+0	+0	+10

Klaring:

Når vinen er omstikket, tilsættes Pose C og ballonen rystes. Hæld derefter pose D i ballonen og omryst den kraftigt. Lad herefter vinen henstå roligt i et par døgn. Indtil er krystal klar. Omstik vinen til en ren ballon. Pas på ikke at få bundfald med. Vinen stilles herefter til efter klaring, gerne køligt. Herefter eftersødes vinen så op til den ønskede restsødmæ.