

HUSK AT KØBE SUKKER

Fremgangsmåde

Hæld frugten i en massegæringsspand og overhæld den med ca. 5 liter 50 grader varmt vand, så al frugten er dækket. Omryst spanden, drys pektolasen i spanden og omryst den grundigt.

Efter ½-1 time fyldes spanden halvt op med køligt vand. Tilsæt 1/3 af den angivne sukkermængde og halvdelen af citronsyren. Opløs citronsyren i sukkeret i en liter vand inden tilsætningen.

Efter kontrol af temperaturen – max. 25 grader – tilsættes gær (evt. som gærstarter), gærnærings salt og bentonit. Omrør spanden grundigt og henstil den til gæring ved 22-25 grader.

Efter 7-8 døgns synlig gæring

Hæld den gærende masse gennem en nylon-filterpose og over i en vinballon. Pres al saften ud af frugtmassen. Opløs den næste tredjedel af sukkeret i 4 liter ca. 25 grader varmt vand og hæld det på ballonen. Henstil ballonen til gæring ved 22-25 grader.

Efter yderligere 4 – 5 døgns synlig gæring

Opløs den sidste tredjedel af sukkeret i 4 liter ca. 25 grader varmt vand og hæld det på ballonen.

Efter yderligere ca. 12 døgns synlig gæring

Fyld ballonen helt op med ca. 25 grader varmt vand og henstil det igen til gæring.

Efter ca. 3-5 uger (for bordvin) eller 6-9 uger (for hedvin)

Vinen er færdiggæret når måling med en oechslevægt viser: For bordvin -5° til $+5^{\circ}$, for hedvin $+15^{\circ}$ - $+25^{\circ}$.

Syreindholdet i vinen skal være mindst 6 gram/liter. Mål syreindholdet med et acidometer og tilsæt den eventuelle manglende syre. Eksempel: Syren er målt til 4 gram, så der skal tilsættes $2 \times 25 = 50$ gram syre. Opløs syren i lidt af vinen og hæld opløsningen tilbage på ballonen og ryst den grundigt.

Efter 1-2 dage smages på vinen for at sikre at sødme/surhedsgrad er passende.

Opløs derefter gærstopet i lidt vin, hæld det tilbage på ballon og omryst den grundigt. Omstik vinen til en ren ballon og ryst kulsyren ud af vinen.

Efter yderligere fem døgn omrystes ballonen igen grundigt for at få resten af kulsyren ud,

Når vinen er fri for kulsyre, tilsættes klaringsmidlerne. Udrør posen med Kieselsol i 2 dl. af vinen og tilsæt til ballonen, som herefter rystes kraftigt. Udrør posen med Chitosan i 2 dl. af vinen og tilsæt til ballonen, som igen rystes kraftigt.

Efterbehandling

Se bagsiden

Husk

Ovenstående fremgangsmåde er vejledende. Temperaturer og gæringsbetingelser kan ændre de anførte tider.

Komplet gærsæt til vin på egne bær og frugter

Ingredienser til 25 liter vin

Sættet består af:

- Alle nødvendige ingredienser
- Receptforslag
- Vejledende brugsanvisninger

Sukker skal købes separat

INDHOLD:

- Pektolase (enzypulver)
- Højaktiv vingær med dræbereffekt over for vildgær.
- Gærnærings salt (Diammoniumphosphat tilsat b-vitaminer)
- Bentonit
- Gærstop (Kaliummetabisulfit og kaliumsorbat)
- Ekspresklaring (Kieselsol og chitosan/gelatinepulver)
- 60 gram citronsyre

Held og lykke med din vin.



Marielundvej 46B
2730 Herlev

Receptforslag til 25 liter vin

Frugt	Vintype	FRUGT KG	SUKKER KG	CITRON- SYRE -GR.	FÆRDIG VINTYPE	BEMÆRKNINGER
Blommer, blå	Bordvin	15	3	75	Rødvin	
	Hedvin	20	5,5	50	Portvin og vermouth	
Druer	Bordvin	16	3,5	25	Hvidvin	Brug ikke overmodne bær
	Hedvin	16	6,5	25	Sherry	Brug ikke overmodne bær
Hyben	Bordvin	12	4	50	Hvidvin	
	Hedvin	12	7	50	Sherry og vermouth	
Hyldebær	Bordvin	12	4	50	Rødvin	
	Hedvin	14	7	50	Portvin og sherry	
Hyldeblomst	Bordvin	4	4,2	150	Hvidvin	
	Hedvin	5	7	150	Sherry og vermouth	
Jordbær	Bordvin	-	-			
	Hedvin	22	5,5	100	Portvin og vermouth	
Kirsebær	Bordvin	15	3,3	50	Rødvin	
	Hedvin	18	6,5	50	Portvin	
Mælkebøtteblomst	Bordvin	3,8	4	150	Hvidvin	
	Hedvin	4	7	150	Sherry og vermouth	
Pærer	Bordvin	16	3,3	150	Hvidvin	
	Hedvin	20	6	150	Sherry og vermouth	
Rababer	Bordvin	7,5	4	150	Hvidvin	Brug de tidlige rabarbere. Oxalsyren udfældes med 30- 45 g calciumcarbonat under massegæringen.
	-	-	-	-		
Ribs	Bordvin	10	3,5	-	Rødvin	
	Hedvin	15	5,5	-	Portvin og vermouth	
Slåen	Bordvin	10	3,5	75	Rødvin	Slåen skal have frost inden anvendelsen. Tilsæt 15-20 g calciumcarbonat under massegæringen.
	Hedvin	15	6	50	Portvin	
Solbær	Bordvin	10	4,2	-	Rødvin	
	Hedvin	12	7	-	Portvin og vermouth	
Stikkelsbær, grønne	Bordvin	10	3,8	25	Hvidvin	
	Hedvin	10	6,5	50	Sherry og portvin	
Æbler	Bordvin	16	3	50	Hvidvin	Brug kun æbler med kraftig smag.
	Hedvin	20	5,5	50	Vermouth	

Vermouth

Tilsæt en pose vermouthurter og lad dem trække i vinen i 5-6 dage. Omstik derefter vinen for at

Brug af oechslevægt

En oechslevægt er en flydevægt, som måler vinens vægtfylde. Jo mere sukker i vinen desto større +værdier på oechslevægten.

Sådan gør du:

Sæt forsigtigt oechslevægten ned i en 100 ml målecylinder. Hæld vin i målecylinderen indtil oechslevægten flyder. Af læs resultatet ud for væskeoverfladen.

Brug af et vinometer

Vinometeret er et instrument til bestemmelse af alkoholprocenten (volumen %) i vin.

Vinometeret består af en tragt, der ender i et hårrør. Der er angivet en skala på 0 til 25 på hårrøret.

Sådan gør du:

Hæld et lille kvantum af blandingen i tragten. Så snart de første dråber løber ud af hårrøret, lukkes udløbet med en finger. Vend derefter instrumentet om og stil det på en plan flade. Flyt fingeren fra hårrøret, hvorefter vinen synker ned i hårrøret og viser alkoholindholdet i volumen %.

Tilsmagning af vinen

Vinen er for sur, smagen er hård og ram.

Vinen kan tilsættes sukker. Vent dog med at tilsætte sukkeret indtil 14 dage før vinen skal drikkes. En del af den sure og hårde smag forsvinder ved lagring. Surhed betyder ofte at vinen har for højt syreindhold.

Vinen er for sød

Tilsæt vinsyre eller citronsyre - max 50 gram pr 25 l.

Bland eventuelt vinen med en mere tør vin.

Vinen mangler fyldighed

Undersøg først med en oechslevægt om vinen har den rette restsødme. Er det tilfældet, kan fyldigheden øges ved tilsætning af 3-5 gram glycerol pr liter vin.

Brug af acidometer

Det anbefales at anvende et acidometer til måling af syren.

Et acidometersæt består af en særlig målecylinder og en flaske med specialfremstillet blå indikator/neutraliseringsvæske.

Udførlig dansk brugsanvisning følger med acidometeret.

Smagskorrektioner

Meget stærk te, vanille, tannin og allehånde kan anvendes som smagskorrektorer til vin - Gå dog forsigtigt frem. Øvelse gør mester.

Det bedste resultat opnås når man blander forskellige frugttyper sammen ved vinfremstillingen.

Drik 1 glas vin hver dag, og lev længere.