

STARTSETT FOR VINLEGGING GJØR DET SELV

DIN KOMPLETTE GUIDE TIL VINLEGGING!

Tilsett kun
vann og 4kg
sukker!

GRATULERER MED DITT NYE VINSETT! - LES HELE BRUKSANVISNINGEN FØR DU STARTER - VÆR NØYE MED RENHOLD

<p>1</p> <p>KOK OPP 4L VANN I EN KASSEROLLE OG TILSETT 2KG SUKKER. TILSETT POSEN MED TØRKET FRUKT.</p>	<p>2</p> <p>NÅR TEMPERATUREN I KASSEROLLEN HAR SUNKET TIL 30°C, HELLES ALT I EN VINDUNK.</p>	<p>3</p> <p>TILSETT POSE A OG RIST DUNKEN. TILSETT POSE 1 OG RIST DUNKEN.</p>	<p>4</p> <p>TILSETT 12 LITER 25°C VANN OG RIST GODT.</p>
<p>5</p> <p>TIPS: KORK TIL GJÆRLÅS SKAL SETTES PÅ, ETTER AT GJÆRLÅSEN ER FYLT MED VANN.</p> <p>FYLL VANN I GJÆRLÅSEN OG SETT DEN I LOKKET PÅ VINDUKEN. GJÆRINGEN STARTER INNEN FÅ TIMER.</p>	<p>6</p> <p>KOK OPP 3L VANN. SE MENGDE I SUKKERTABELL.</p> <p>ETTER 24 TIMERS GJÆRING TILSETTES MER SUKKER OG VANN. MENGDE STÅR I SUKKERTABELL PÅ NESTE SIDE.</p>	<p>7</p> <p>SMAK PÅ VINEN NÅR DET ER 1-2 MIN. MELLOM HVERT "PLUPP". MÅL MED MOSTVEKT</p>	<p>8</p> <p>OVERFØR VINEN TIL NY DUNK. TILSETT POSE 2 OG RIST. SETT DUNKEN KALDT 10-15°C. RIST OFTE.</p>
<p>9</p> <p>ETTER TO DØGN, TILSETT POSE 3 OG SÅ 4 OG RIST GODT.</p>	<p>10</p> <p>SETT GJÆRINGSKARET HØYTT OG HELT I RO I ETT TIL TO DØGN.</p>	<p>11</p> <p>FYLL VINEN OVER PÅ NYTT KAR. UNNGÅ Å FÅ MED BUNNFALLET.</p>	<p>12</p> <p>OBS! PUNKTET GJELDER KUN ENKELTE SETT!</p> <p>POSE 9 HELLES DIREKTE I DUNKEN, RIST.</p>
<p>13</p> <p>ETTERSØTING AV VINEN. BRUK OESCHLEVEKT OG SMAK, JUSTER ETTER SØTHETSTABELL.</p>	<p>14</p> <p>VINEN ER NÅ FERDIG, MEN DET ANBEFALES Å VENTE I EN TIL TO UKER MED FLASKINGEN.</p>	<p>15</p> <p>FYLL VINEN PÅ RENE FLASKER. VINEN KAN NÅ DRIKKE, MEN LAGRING FORBEDRER SMAKEN.</p>	<p>16</p> <p>SMAKEN FORBEDRES VED LAGRING. BEST RESULTAT FÅS VED LAGRING MØRKT OG TØRT I 3-6 MÅNEDER.</p>

© L. K. Hasland AS - WWW.LKHAALAND.NO

Settet inneholder:



Anbefalt tilbehør:

Vinometer: Måler vinens alkohol mengde (vol. %) **Mostvekt:** Er en flytevekt som angir vinens sukkerinnhold. **Termometer:** Brukes til å måle temperaturen på vinen. **Vinkork:** Poser med 50 vinkork av ekte kork. **Tohånds korkemaskin:** Til å sette korker i vinflasker. Korken settes inn i ett hull på siden av korkemaskinen etter å ha ligget i varmt vann og korken kan enkelt settes ned i flasken. **Ballong og flaskerens:** Renser og desinfiserer vindunker, flasker ol. **Pyntekapsler og etiketter:** Vårt sortiment inneholder flere typer vinetiketter og flere farger "hetter" til å krympe over flaske halsen for en flott finish på din hjemmelagde vin. **Flasker:** Rød og hvitvins flasker på 0,75 liter. Disse er av tykt grønt glass og er kompatible med korker, etiketter, pyntekapsler og våre andre tilbehør. **Vinsett:** Vi fører flere forskjellige både merker og typer vinsett. Hovedforskjellene er; noen inneholder tørkede frukter mens andre er flytende konsentrat, noen er basert på vindruer og andre på frukt og kannene er ferdig sukkret mens kartongene må tilsettes sukker.

VINSETTET SOM FØLGER MED STARTSETTET ER AV TYPEN: SE ETTER DET NÅR DU TRENGER ET NYTT SETT!

Le Baron



BRUKSANVISNING OBS! Les igjennom hele bruksanvisningen, helst to ganger før du begynner å vinleggingen.

RENGJØRING: Før du begynner å legge vin, er det viktig at alt du skal bruke er nøye rengjort. Bruk Saga Ballong og Flaskerens oppløst i lunket 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.

1. Løs opp **2 kg sukker i 4 ltr. kokende vann**. Hell **posen med tørket frukt** i sukkerblandingen.
2. La det stå til temperaturen i sukkerblandingen med de tørkede fruktene har sunket til +30°C. Hell så hele blandingen i vindunken.
3. **Pose A** helles direkte i vindunken som ristes. **Pose nr. 1** helles så i vindunken, ristes.
4. Tilsett så **12 liter vann** med en temperatur på +25°C (bruk termometer). Rist dunken godt.
5. Fyll vann i gjærlåsen og sett den i lokket på vindunken. Den skal være på under hele bryggingstiden. Dunken settes nå til gjæring med en temperatur på +23-25°C. Gjæringen starter som regel i løpet av de første timene.

GJÆRING:

6. Når brygget har gjæret i 1 døgn, skal det **tilsettes mer sukker**. Mengde bestemmes av sukkertabellen over.

Løs opp sukkeret i **3 liter kokende vann**. Dette skal avkjøles til +25°C innen det helles i vindunken. Rist godt. Sett på gjærlåsen igjen. Under gjæringen kan du riste dunken hver dag, for at gjæringen skal gå lettere. Når gjæringen har pågått en tid, blir det lenger mellom hvert "plupp" i gjærlåsen.

7. Når det er minst 1—2 minutter mellom hvert "plupp", er det tid for å smake på vinen. Er vinen for søt, fortsettes gjæringen til vinen blir "tør" i smaken før du går videre til neste punkt. Bruker du oechslevekt : se søthetstabell og punkt 13.

STOPP GJÆERINGEN:

8. Tapp vinen over på en ren vindunk. Pass på at du ikke får med bunnfallet. **Pose nr. 2** helles i dunken som skal ristes kraftig. Flytt dunken til et kaldere sted, ideell temp. 10—15°C. La den stå i 1 døgn. I løpet av denne tiden, ristes dunken flere ganger for å være sikker på at gjæringen stopper og at kullsyren blir ristet bort. Hvis dette ikke gjøres grundig blir ikke vinen klar.

Å KLARGJØRE VINEN:

9. Når vinen har stått i enda 1 døgn, helles **pose nr. 3** direkte i dunken som ristes kraftig. Tilsett så **pose nr. 4** og rist kraftig.

10. Dunken settes nå i fullstendig ro i 1—2 døgn, helst i bordhøyde slik at du slipper å flytte den før omtapping til ny dunk.

11. Når de 1-2 døgnene er over og vinen er ferdig, tappes den over til en ren dunk. Heverten føres forsiktig ned i vinen rett over bunnfallet. Vinen tappes over og bunnfallet skylles bort.

AVSMAKING AV VINEN:

12. **Pose nr. 9** (KUN i noen typer) helles direkte i dunken, som ristes. Smak på vinen. Foretrekker du en søtere vin, tilsetter du sukker oppløst i så lite varmt vann som mulig. Tilsett kun litt sukker om gangen så du ikke plutselig får en for søt vin.

En mer sikker bedømmelse av søtningen får du ved å bruke en oechslevekt (mostvekt). (Se punkt 13).

REGULERING AV SØTHETEN MED EN OESCHSLEVEKT (MOSTVEKT):

13. Ettersøtning reguleres først når vinen er helt ferdig. Ettersøtning måles med oechslevekt (mostvekt) og bør vise:

Foretrekker du vin med andre verdier enn de vi har foreslått, skal du naturligvis lage den etter din egen smak. Ved tilsetning av 200 g sukker øker oechslevekten med 4° oechsle.

14. Vinen er nå ferdig, men vi anbefaler deg å vente 1—2 uker før du tapper den på flasker.

TAPPING:

15. Flaskene rengjøres like nøye som dunken og på samme måte. Korkene skylles i kaldt vann. Legg dem deretter i en bolle el. og hell over kokende vann (evt. tilsatt 1 ss svovel). Legg en tallerken el. 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 en korkemaskin.

LAGRING:

16. All vin blir bedre i smaken ved lagring. Dette gjelder naturligvis også for Le Baron Vin. Den forbedres vesentlig ved 3-6 mnd.lagring. Vinen oppbevares best liggende, kaldt og mørkt.

SUKKERTABELL

Fersken ca. 3 kg sukker
Hvitvin ca. 2 kg sukker
Rødvin ca. 2 kg sukker

SØTHETSTABELL

Fersken Mellom + 15 og + 20
Hvitvin Mellom + 0 og + 10
Rødvin Mellom - 5 og + 1

VIN-LOGG:

Satt: Dato: _____ år: _____
1. Rest kons. tilsetn.: Dato: _____ kg: _____
2. Hetvin sukker tilsetn.: Dato: _____ kg: _____
Gjæring stopp: Dato: _____
'oechle/søthet: _____ oe°
1. Omstikking: Dato: _____
Satt til modning: Fra dato: _____ til dato: _____
2. Omstikking: Dato: _____
Flasking: Dato: _____

EGNE ANMERKERNINGER

	Søt	Medium	Tørr
Karakter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	-----	-----	-----
	-----	-----	-----

© L. K. Haaaland AS - WWW.LKHAALAND.NO