



HJEMMELAGET FRUKTIVIN

FRUKTIVIN
KONSENTRAT
TIL
23 LITER
VIN



FERDIG PÅ
7-10
DAGER



OBS! HUSK Å VÆRE NØYE MED RENHOLD! - LES HELE BRUKSANVISNINGEN FØR DU STARTER!

<p>1</p> <p>RIST GODT</p> <p>HELL VINKONSENTRAT I DUNKEN</p>	<p>2</p> <p>RIST GODT</p> <p>DRYSS POSE NR. 1 DIREKTE I DUNKEN, RIST GODT.</p>	<p>3</p> <p>17 l vann</p> <p>RIST GODT</p> <p>25°C</p> <p>TILSETT BALLONGEN 17 LITER VANN 25°C. OG RIST GODT.</p>	<p>4</p> <p>RIST GODT</p> <p>OPTIMAL ROM-TEMPERATUR 23-25°C.</p> <p>GJÆRING</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>5</p> <p>RIST GODT</p> <p>PLUPP! PLUPP! PLUPP!</p> <p>RIST DUNKEN GODT UNDER HELE GJÆRINGEN FOR BEST RESULTAT. HØR ETTER "PLUPP".</p>	<p>6</p> <p>RIST GODT</p> <p>SMAK PÅ VINEN NÅR DET ER 1-2 MIN. MELLOM HVERT "PLUPP". MÅL MED MOSTVEKT</p>	<p>7</p> <p>RIST GODT</p> <p>2 dl vann</p> <p>STANSE GJÆRINGEN</p> <p>HELL POSE NR. 2 I 2 DL. LUNKENT VANN OG HELL I GJÆRINGSKARET. LA STÅ I ETT DØGN, RIST GODT.</p>	<p>8</p> <p>RIST GODT</p> <p>HELL POSE NR. 3 I GJÆRINGSKARET. RIST GODT.</p> <p>KLARING</p>
<p>9</p> <p>RIST GODT</p> <p>TILSETT POSE 4 OG RIST GODT.</p>	<p>10</p> <p>RIST GODT</p> <p>SETT GJÆRINGSKARET HØYT OG HELT I RO I ETT TIL TO DØGN.</p>	<p>11</p> <p>RIST GODT</p> <p>OVERFØR TIL NYTT KAR BENVYTT HEVERT</p> <p>OMSTIKKING</p> <p>FYLL VINEN OVER PÅ NYTT KAR. UNNGÅ Å FÅ MED BUNNFALLET.</p>	<p>12</p> <p>RIST GODT</p> <p>POSE 9 HELLES DIREKTE I DUNKEN, RIST.</p> <p>TILSMAKING</p> <p>OBS! PUNKTET GJELDER KUN ENKELTE SETT!</p>
<p>13</p> <p>RIST GODT</p> <p>ETTERSØTING AV VINEN. BRUK OESCHLEVEKT OG SMAK, JUSTER ETTER SØTHETSTABELL.</p>	<p>14</p> <p>RIST GODT</p> <p>VINEN ER NÅ FERDIG, MEN DET ANBEFALES Å VENTE I EN TIL TO UKER MED FLASKINGEN.</p>	<p>15</p> <p>RIST GODT</p> <p>FYLL VINEN PÅ RENE FLASKER. VINEN KAN NÅ DRIKkes, MEN LAGRING FORBEDRER SMAKEN.</p> <p>FLASKING/KORKING</p>	<p>16</p> <p>RIST GODT</p> <p>SMAKEN FORBEDRES VED LAGRING. BEST RESULTAT FÅS VED LAGRING MØRKT OG TØRT I 3-6 MÅNEDER.</p> <p>LAGRING</p>

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



LKHAALAND

Kvålkroken 28, 4323 Sandnes
Tlf: 51 80 20 90
ordre@lkhaaland.no
www.lkhaaland.no

Bruksanvisning

Les hele bruksanvisningen nøye før start!

Bruk et gjæringskar som tar 25 liter. Vær nøye med rengjøring og skylling av karet og alt annet som skal i kontakt med vinen.

Bruk gjerne SAGA ballong og flaskerens.

1. Hell vinkonsentratet på gjæringskaret.
2. Pose nr. 1 drysses direkte på gjæringskaret og ristes.
3. Hell 17 liter vann med temperatur på 25°C på gjæringskaret.
4. Gjæring - Sett på kork/lokk med pakning og gjærlås med vann, det skal være på under hele bryggetiden. Gjæringskaret settes til gjæring på et lunt sted ved ideell gjæringstemperatur på 23-25°C. Lavere temperatur -> lenger gjæring. Gjæringen starter vanligvis innen få timer. Dersom det ikke begynner å komme luft gjennom gjærlåsen, ("plupp" lyd), og vinen gjærer, slipper luften ut gjennom utett lokk/kork el.
5. Under gjæringen kan gjæringskaret med fordel ristes daglig, da frigjøres kullsyre fra vinen og gjæringen går lettere. Etter hvert vil gjæringen gå fremover vil det ta lengre og lengre tid mellom hver gang det kommer luft ("plupp" lyd) ut gjennom gjærlåsen.
6. Når det er mer enn ett minutt mellom hvert "plupp" skal vinen smakes på. Er den søt, skal gjæringen ikke stanses. La den gjære til den er tørr i smaken, før en går videre til neste punkt. Ved bruk av en mostvekt, skal den vise -5 før gjæringen stanses.
7. Stans gjæringen - Pose nr. 2 løses opp i 2 dl lunkent vann og helles på gjæringskaret, som ristes kraftig. Sett så gjæringskaret til avgjæring i ett døgn og rist kraftig flere ganger for å sikre at gjæringen har stoppet og kullsyren er borte. Fjernes ikke all kullsyren blir ikke vinen klar.
8. Klaring - Når vinen har stått ett døgn til helles pose nr. 3 direkte i gjæringskaret, som ristes kraftig.
9. Hell så pose nr. 4 i gjæringskaret, rist kraftig.
10. La gjæringskaret stå helt i ro i 1-2 døgn, helst i bordhøyde, slik at en slipper å flytte den når vinen skal stikkes om.
11. Omstikking - Når vinen er blitt klar skal den omstikkes til rent gjæringskar. Heverten føres forsiktig ned i vinen litt over bunnfallet. Vinen tappes over på nytt gjæringskar og bunnfallet skylles ut.
12. Tilsmaking - Bringebær, piesporter og plomme -> Pose nr. 9 helles i gjæringskaret som ristes. Smak på vinen, foretrekkes en søtere vin, tilsett litt sukker og smak igjen. Pass på å ikke tilsette for mye, da dette ikke er korrigerbart.
13. For regulering av søthetsgraden med mostvekt - se tabell øverst på siden. Ved tilsetning av 500 g sukker hever mostvekten ca. 8 streker i 22 liter vin.
14. Vinen er nå ferdig, men det anbefales å vente 1-2 uker med å tappe den på flasker, da det kan danne seg kullsyre som gir overtrykk i flaskene.
15. Flasking/korking - Rengjør flaskene nøye med SAGA ballong og flaskerens el. Korkene skylles i kaldt vann. Legg dem deretter i bolle over kokende vann (evt. tilsatt 1SS svovel). Legg en tallerken el. over korkene slik at de ligger helt under vann. Etter en halv time er kokene bløte og klar til bruk. Til korkingen benyttes korkemaskin for vin.
16. All vin blir bedre ved lagring. Anbefalt lagringstid er 3-5 måneder. Vinen oppbevares best liggende og kjølig. Holdbarheten vil være flere år.

Anbefalt søthet

Bringebær	-3° til +0° oechsle
Hvitvin	-5° til +0° oechsle
Piesporter	-9° til -6° oechsle
Plommevin	-5° til +0° oechsle
Rosévin	-2° til +5° oechsle
Rødvin	-0° til +7° oechsle

GODE RÅD OG TIPS

For å få et godt resultat anbefaler vi å bruke en oechslevekt. En oechslevekt er en flytevekt, som måler sukker innhold i vin og saft. Sett oechslevekten i et 100 ml. måleglass og hell vin/saft i til vekten flyter, les så av skalaen. Jo søtere vin, desto høyere +° viser vekten. En vin som er søtere enn 80° oechsle, har vanskelig for å starte gjæring. Alkoholprosenten beregnes ved å dividere forbrukte °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 gjæringskaret.
- Kontroller 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 nok vann til 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 vinen over i et rent gjæringskar, for å skaffe nok surstoff til gjæringen. Denne omtappingen kan gjøres når som helst under gjæringen, men helst bare en gang. Er vannet kloret eller forurenset, så må alt vann kokes.

VIN-LOGG:

Satt: Dato: _____ år: _____
1. Rest kons. tilsetn.: Dato: _____ kg: _____
2. Hetvin sukker tilsetn.: Dato: _____ kg: _____
Gjæring stopp: Dato: _____
'oechsle/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"/>
	-----	-----	-----