



Druekonsentrat

FERDIG TIL BRUK
TILSATT SUKKER

<p>1</p> <p>3L 16-18L 20-25°C</p> <p>TILSETT 3L KONSENTRAT OG VANN.</p>	<p>2</p> <p>TIPS: KORK TIL GJÆRLÅS SKAL SETTES PÅ, ETTER AT GJÆRLÅSEN ER FYLT MED VANN.</p> <p>A 20-25°C RIST GODT</p> <p>POSE A OG GJÆRLÅS MED VANN. RIST.</p>	<p>3</p> <p>24 TIMER</p> <p>GJÆRING STARTER. RIST HVER DAG.</p>	<p>4</p> <p>RESTEN AV KONSENTRAT ETTER 3-4 DAGER 9-15°C</p> <p>TILSETT RESTEN AV KONSENTRATET OG SKYLL MED LITT VANN SOM OGSÅ TILSETTES</p>
<p>5</p> <p>BORDVIN FOR HETVIN GÅ TIL PUNKT 7</p> <p>ETTER 2-3 UKER</p> <p>GJÆRINGEN FERDIG? SJEKK MED OECHSLEVEKT. HVIS OK (REF. TABELL) -> PUNKT 6</p>	<p>6</p> <p>BORDVIN</p> <p>B RIST GODT 9-15°C</p> <p>POSE B OG GJÆRLÅS MED VANN. RIST.</p>	<p>7</p> <p>HETVIN</p> <p>ETTER 3-4 UKER TILSETT POSE B RIST GODT</p> <p>GJÆRINGEN FERDIG? SJEKK MED OECHSLEVEKT. HVIS DEN ER MELLOM 0° OG +5°e -> PUNKT 8</p>	<p>8</p> <p>9-15°C</p> <p>SETT KARET PÅ ET KJØLIG STED, RIST 3-5 GANGER DAGLIG TIL KULLSYREN ER BORTE (1-8 DAGER).</p>
<p>9</p> <p>SETT HØYT STÅ I RO 24 TIMER 9-15°C</p> <p>OVERFØR TIL NYTT KAR BENYTT HEVERT</p> <p>SETT GJÆRINGSKARET HØYT OG I RO I ETT DØGN. FYLL VINEN OVER TIL NYTT KAR UTEN BUNNFALL.</p>	<p>10</p> <p>C D RIST GODT 9-15°C</p> <p>TILSETT POSE C OG SÅ D OG RIST GODT. SETT PÅ LOKK OG GJÆRLÅS. LA DET STÅ KJØLIG I 2-4 DAGER.</p>	<p>11</p> <p>OVERFØR TIL NYTT KAR TILSETT SUKKER</p> <p>FYLL VINEN OVER PÅ NYTT KAR. TILSETT SUKKER ETTER TABELL. LA KARET STÅ I RO I CA. EN UKE.</p>	<p>12</p> <p>FYLL VINEN PÅ RENE FLASKER. VINEN KAN NÅ DRIKES, MEN LAGRING FORBEDRER SMAKEN.</p>

Innholds-deklarasjon:

Konsentratet (netto 6900g) er laget av druesaft, tilsatt sukker. Holdbarhet ca 2-3 år ved kjølig lagring.

Pose A Vingjær og gjærnærings salt (diammoniumortofosfat).

Pose B Gjærstop svovel E224 og Kaliumsorbitat E202.

Pose C Kieselsol

Pose D Chitosan

OBS! HVITE VINTYPER:

Det er viktig for den gode smaken, at gjæringen stoppes ved anbefalte søthet (se veiledn. oechslegrader). Piesporter må IKKE komme under 0 oechsle-grader!

Bruksanvisning for

Hetviner

Eple
Fersken
Kiwi
Aprikos

Bordviner

Rødviner
Italiensk
Original
Chilensk
Cabernet Sauv.
Spansk
Hvitviner
Piesporter
Riesling
Hvit
10-12° alkohol

15° alkohol



LKHAALAND

Kvålkroken 28, 4323 Sandnes

Tlf: 51 80 20 90

ordre@lkhaaland.no

www.lkhaaland.no

Bruksanvisning:

1. Bruk et gjæringskar som tar 25 liter (vær nøye med rengjøring og skylling av karet). Hell lunkent vann (20-25°) på gjæringskaret.

Til rødviner - 16 liter gir 12,0% alkohol

Til hetviner - 16 liter

Til hvitviner - 17 liter gir 11,5% alkohol

Til hvitviner - 18 liter gir 11,0% alkohol

Hell deretter 3 liter vinkonsentrat direkte på gjæringskaret.

2. Sjekk at temperaturen på innholdet er 22-25°C og dryss pose **A** i gjæringskaret, og rist godt. Sett på kork/lokk med pakning og gjærlås med vann. Gjæringskaret settes til gjæring på et lunt sted ved ideell gjærings-temperatur på 22-25°C. Ved lavere temperatur tar gjæringen lenger tid.

3. I løpet av ca. 1 døgn vil gjæringen være i gang og karet bør ristes 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 har stoppet, settes gjærlåsen tilbake (stormgjæring kan vare i 2-3 dager).

4. Etter 3-4 dagers gjæring tilsettes resten av vinkonsentratet, skyll dunken med vinkonsentrat med litt vann og tilsett dette også.

5. **BORDVINER:** Etter 2-3 uker vil vinen være ferdig gjæret. Bruk oechslevekt for å måle sukkerinnholdet. Den skal vise mellom 0 og +5° Oe. Er vinen for søt/ Oe for høy så la den stå noen dager til og forsett ristingen. Er den OK eller for sur/for lav Oe, gå videre til punkt 6.

6. Når **BORDVINER** er kommet ned på den anbefalte oe° tilsettes pose **B** direkte på ballongen, som ristes godt.

7. **HETVINER:** Etter 3-4 uker vil vinen være ferdig gjæret. Bruk oechslevekt for å måle sukkerinnholdet. Den skal vise mellom 0 og +5° Oe. Er vinen for søt/ Oe for høy så la den stå noen dager til og forsett ristingen. Er den for sur/for lav Oe, gå videre til neste punkt. Når vinen er ferdig gjæret drysses pose **B** i gjæringskaret, som ristes godt.

8. Gjæringskaret settes nå på et kjølig sted og ristes godt 3-5 ganger pr. dag. Det er viktig å riste godt, da man for å få en klar vin må ha bort all kullsyre (dette kan ta fra 1-8 dager, sjekk at all kullsyre er borte). (påse at det ikke er vann i gjærlåsen når prosessen pågår).

9. Sett karet høyt og helt i ro i 1 døgn. Så benyttes en hevert til å føre vinen over på et rent nytt gjæringskar, denne prosessen kalles omstikking. Unngå å få med bunnfallet.

10. Tilsette pose **C** direkte på gjæringskaret. Så helles pose **D** på karet som ristes kraftig. Sett på lokk/kork med gjærlås uten vann. La gjæringskaret stå høyt, kaldt og helt i ro i 3-4 dager.

11. Benytt en hevert til å føre vinen over til et rent, nytt gjæringskar. Deretter tilsettes sukker til anbefalt °oechsle søthet (200gr. sukker gir 4°oechsle). Gjæringskaret bør nå stå i en uke med lokk og gjærlås uten vann. Dersom det fortsatt er bunnfall, bør vinen stå 24 timer før prosessen gjentas og vinen føres over på et rent, nytt gjæringskar.

12. Når vinen er ferdig tappes den på flasker. Rengjør flaskene med SAGA BALLONG & FLASKERENS. Skyll godt med vann flere ganger. Vinen kan nå drikkes, men en lagring på 1 til 6 måneder anbefales, men bør ikke lagres lengre enn to år.

Anbefalt søthet

Rødviner	-3° til +0° oechsle
Chilensk	-5° til +0° oechsle
Rødvin Carbernet Sauv.	-9° til -6° oechsle
Spansk	-5° til +0° oechsle
Hvitviner/Rose	-2° til +5° oechsle
Piesporter	-0° til +7° oechsle
Dessertvin	+20° til +30° oechsle
Eple	+15° til +25° oechsle
Fersken	+20° til +25° oechsle
Kiwi/Aprikos	+30° til +40° oechsle
Sommerviner	-0° til +5° oechsle

GODE RÅD OG TIPS

For å få et godt resultat anbefaler vi å bruke en 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, 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: _____
'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"/>