



VINO Lux

7-10 DAGERS VIN

<p>1</p> <p>TILSETT 3L KONSENTRAT OG 14L VANN. 22-25°C</p>	<p>2</p> <p>POSE A OG GJÆRLÅS MED VANN. RIST. 22-25°C RIST GODT</p>	<p>3</p> <p>GJÆRING STARTER. RIST HVER DAG. 24 TIMER</p>	<p>4</p> <p>RESTEN AV KONSENTRAT ETTER 1-2 DAGER TILSETT RESTEN AV KONSENTRATET OG SKYLL MED LITT VANN SOM OGSÅ TILSETTES</p>
<p>5</p> <p>1,5KG 1,5L ETTER 2-3 DAGER TILSETT 1,5KG SUKKER OPPLØST I 1,5 LITER VANN. TILSETTES I TO OMGANGER I LØPET AV 24 TIMER.</p>	<p>6</p> <p>ETTER 5-7 DAGERS GJÆRING MÅL SØTHET/OECHLE MED OECHLEVEKT SJEKK MED TABELLEN UNDER.</p>	<p>7</p> <p>NÅR GJÆRING ER FERDIG TILSETT POSE B RIST GODT NÅR OECHLE PÅ RETT NIVÅ SKAL GJÆRINGEN STOPPES. TILSETT POSE B OG RIST GODT.</p>	<p>8</p> <p>9-15°C SETT KARET PÅ ET KJØLIG STED, RIST 3-5 GANGER DAGLIG TIL KULLSYREN ER BORTE (1-8 DAGER).</p>
<p>9</p> <p>C D 9-15°C TILSETT POSE C OG SÅ D OG RIST GODT. SETT PÅ LOKK OG GJÆRLÅS. LA DET STÅ KJØLIG I 2-4 DAGER.</p>	<p>10</p> <p>SETT HØYT STÅ I RO 24 TIMER OVERFØR TIL NYTT KAR BENYTT HEVERT SETT GJÆRINGSKARET HØYT OG I RO I ETT DØGN. FYLL VINEN OVER TIL NYTT KAR UTEN BUNNFALL.</p>	<p>11</p> <p>OVERFØR TIL NYTT KAR TILSETT SUKKER 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>

© L. K. Haaland AS - WWW.LKHAALAND.NO

Ingredienser:

Konsentrat (netto 6900g): sukker, druesaft, aroma, surhetsregulerende middel E330, konserveringsmiddel E202 og E220.

Gjærsett: vingjær, nærings salt, konserveringsmiddel E202 og E224, kieselsol og gelatin.

Pose A Vingjær og gjærnærings salt (diammoniumortofosfat).

Pose B Gjærstop svovel E224 og Kaliumsorbit E202.

Pose C Kieselsol

Pose D Chitosan

Holdbarhet ca 2-3 år ved kjølig lagring.

Bruksanvisning for



Fiken
Blåbær
Rabarbra
Eple

Ferdig vin vil ha 13-15 vol. % 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 14 liter lunkent vann (22-25°) på gjæringskaret. 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 gjæringstemperatur 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). Aldri sett vindunken direkte på gulv med varmekabler!

4. Etter 1-2 dagers gjæring tilsettes resten av vinkonsentratet, skyll dunken med vinkonsentrat med litt vann og tilsett dette også.

5. Etter ytterligere 2-3 dager tilsettes 1,5kg sukker oppløst i 1,5 liter varmt vann. Dette kan med fordel tilsettes i to omganger med ca. 24 timers mellomrom (750gr sukker + 750ml vann x 2). Dette for å unngå å gi vinen sukkersjokk.

6. Etter hvert som gjæringen pågår, går det lenger tid mellom hver gang det går luft igjennom vannet i gjærlåsen og det lager et lite "plopp". Når det går minst et ½ minutt mellom hvert "plopp" i gjærlåsen eller etter ca. 5-7 dagers gjæring måles °oe med en oechslevekt. Før en går videre til punkt 7, skal oe° ligge mellom 0 og 5°oe.

7. Nå skal vinen stoppes, pose **B** drysses 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. 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 2-4 dager.

10. 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.

11. Benytt en hevert til å føre vinen over til et rent, nytt gjæringskar. Deretter tilsettes sukker til anbefalt °oechsle søthet (se tabell over - 200gr. sukker gir +4°oechsle). Er vinen for søt, kan det hjelpe å tilsette litt vin- eller sitronsyre. Forsøk med 1-2 gram pr. liter vin. 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 anbefales.

Anbefalt søthet

Fiken	+15° til +25° oechsle
Blåbær	+15° til +25° oechsle
Rabarbra	+15° til +25° oechsle
Eple	+15° til +25° 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 ballongen.

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"/>