

BARSHOP

VALMISTUSOHJEET 25 LITRALLE KOTIVIINIÄ

Lue tarkkaan tämä ohje. Noudata valmistajan antamia ohjeita. Niitä noudattamalla onnistut viinin valmistuksessa varmasti.

PAKKAUKSEN SISÄLTÖ:

- Pakastekuivattu **VIINIHIIVA 15 g** soveltuu sekä miedoilte että väkeville viineille.
- **RAVINNESEOS 22 g** nopeuttaa käymistä.
- **HAPOTE (sitruunahappo) 22 g** vähähappoisin hedelmä- ja marjayhdistelmiin.
- **PIKAKIRKASTE 16 g** pysäyttää käymisen ja kirkastaa viinin.
Tämä pakkaus on mitoitettu 25 litralle yli 12% alkoholipitoiselle viinille. Jos valmistat tätä miedompaa viiniä, niin käytä ravinneseoksesta vain 2/3 osaa.

TARVITTAVAT VÄLINEET:

- KÄYMISSASTIA 30 l elintarvikemuovia (mielellään 2 kpl)
- Aina puhdasta vettä sisältävä VESILUKKO estää bakteerien ja hyönteisten pääsyn käymisastiaan ja päästää ulos käymisen aikana muodostuvan hiilidioksidin.
- Iso ruostumaton KÄTTILÄ.
- Ruostumaton PERUNANSURVIN.
- SIIVILÄPUSSI helpottaa marjatähteiden poistamista käymisastiasta.
- OMINAISPAINOMITTARI ja LÄMPÖMITTARI
- SEKOITUSLASTA ja REIKÄKAUHA.
- VIINILAPPO viinin juokuttamista varten.
- Puhtaita LUONNONKORKKEJA ja KORKITUSLAITE.
- KAPSYYLEJÄ korkkien suojaiksi.
- Puhtaita, lasisia VIINIPULLOJA.

TÄRKEITÄ OHJEITA KOTIVIININ VALMISTUKSEN ONNISTUMISEKSI.

- Desinfioidi kaikki viininteossa tarvittavat astiat ja välineet.
- Paras käymislämpötila on 20-25°C.
- Vältä vetoa ja toispuolista lämpöä. Älä laita käymisastiaa lämpöpatterin viereen tai suoraan lattialämmityksen päälle.
- Pidä päiväkirjaa viinin kaikista valmistusvaiheista.
- Säilytä pullot makuullaan, mieluiten noin 12-16°C lämpötilassa.
Kotiviiniä ei pitäisi säilyttää alle 10°C lämpötilassa. Pitkä säilytys liian kylmässä sameuttaa viinin ja kypsyminen hidastuu tai pysähtyy kokonaan.

ERI RAAKA-AINEIDEN ESİKÄSITTELY

TUOREET MARJAT JA HEDELMÄT:

Raparperi: Käytä nuoria varsia, mieluummin ennen juhannusta kasvaneita. Jos käytät myöhemmin satokaudella kasvanutta raparperia, lisää (2 g liitua / 1 kg raparperia) viiniin heti alkuvaiheessa oksaalihapon neutralisoimiseksi. Huuho varret ja paloittele ne n. 1,5 cm paloiksi.
Mustikka, Mansikka, Viini- ja Karvaismarja: Poimi marjat heti niiden kypsyttyä. Käytä aina puhtaita, vastapainottuja marjoja. Perkaa, huuhtelee sekä survo marjat.
Omena tai Päärynä: Käytä terveitä omenoita/pääryniä, pese hedelmät, poista siemenkoti ja pilaantuneet osat. Leikkaa lohkoiksi.
Pihlajanmarja ja Aronia: Poimi ainoastaan hyvänmakuisia mielellään pakkasen puremia marjoja (marjat voi pakastaa ennen käyttöä). Perkaa ja huuho marjat. Kiehauta marjat 2 litrassa vettä, jonka jälkeen survo ne ja kaada liemineen käymisastiaan.
Luumu: Huuho luumut ja halkaise ne. Poista kivet ainakin suurimmasta osasta luumuja, ettei viinistä tule kiterää.
Kirsikka: Perkaa, huuho ja halkaise kirsikat. Poista kivet suurimmasta osasta kirsikoita. Riko muutama kivi voimakkaamman kirsikanmaun antajaksi.
Ruusunmarja: Halkaise ruusunmarjat, poista siemenet ja huuho marjat.
Sitrushedelmät: Pese sitrushedelmät ja kuori ne. Poista myös kuoren alla oleva valkoinen kerros. Viipaloi hedelmät poikkuuntaan.

KUIVATUT MARJAT JA HEDELMÄT (Esim. Ruusunmarja ja Rusina):

Laita huuhdotut marjat/hedelmät kiehuvaan veteen pehmenemään. Survo marjat/hedelmät ja kaada ne liemineen käymisastiaan. Jos käytät vain kuivattuja raaka-aineita, lisää 40-80 g sitruunahappoa.

KUKAT, LEHDET TAI MUUT KASVIEN OSAT:

Käytä tuoreita ja terveitä kasveja. Kukat ja niiden terälehdet ovat parhaimmillaan heti kukkaan puhkeamisen jälkeen. Jotkut kasvit/kukat soveltuvat viininvalmistukseen myös kuivattuina esim. seljan- ja orapihlajankukat sekä vadelman ja mustaviinimarjan lehdet.

HEDELMÄ- JA MARJAMEHUT

Mehuissa ei saa olla säilöntäaineita esim. kaliumsorbaattia. Pastöroitu tai keitetty mehu käy hyvin viininvalmistukseen. Viinihiiva viihtyy paremmin jos mehuissa on mukana hieman kuitupohjaa esim. tuoreita, pakastettuja tai kuivattuja hedelmiä ja marjoja. Mehua tulisi olla 8-10 litraa, riippuen siitä miten tiivistettyä mehu on ja miten täyteläinen maku viiniin halutaan. Mietoihin viineihin vähemmän ja väkeviin viineihin enemmän mehua. Mehun raaka-aineen voimakkuus on myös otettava huomioon, mustaherukkamehu on maultaan huomattavasti vahvempaa kuin esim. omenamehu.

RESEPTIÄ 25 l KOTIVIINIÄ:

MIEDOT VIINIT:

Sokerimäärä: 4-5 kg
Alkoholipitoisuus: 8-13 til-%
Miedon viinin valmistukseen tarvitaan 5-8 kg tuoreita raaka-aineita riippuen siitä miten vahva maku halutaan viiniin ja siitä miten voimakkaan makuisia raaka-aineita käytetään. Valkoviini vaatii vähemmän ja miedomman makuisia marjoja ja hedelmiä kuin punaviini.

Punaviinimarja-vadelmaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +5 - +10)
5 kg punaisia viinimarjoja
1-2 kg vadelmia
200 g rusinoita
4-5 kg sokeria
Ei käytetä Hapotetta.

Raparperiviini

(Suositeltava jälkimakeutus +15 - +25)
5-6 kg raparperia
500 g rusinoita tai kuivattua aprikoosia
1 pss (n. 15 g) viiniliitua (ks raparperi ed. sivu)
4-5 kg sokeria
Ei käytetä Hapotetta.

Syysvalkoviini

(Suositeltava jälkimakeutus -5 - 0)
5 kg omenoita
1 kg pihlajanmarjoja
200 g kuivattua aprikoosia
4 kg sokeria

Voikukkaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +15 - +25)
2-2,5 kg voikukan keltaisia kukkia
100-500g rusinoita
4 kg sokeria

Tuoremehuviini

(Suositeltava jälkimakeutus +10 - +20)
8-12 l omenatuoremehua tai 5-6 l mietoa marjamehua tai 3-5 l vahvaa marjamehua
250 g rusinoita
5-6 kg sokeria

VÄKEVÄT VIINIT:

Sokerimäärä: 5-7 kg
Alkoholipitoisuus: 13-16 til-%
Väkevät viinit vaativat enemmän raaka-aineita kuin miedot, jotta korkeampi alkoholipitoisuus ei maistu liian voimakkaasti. Suositeltava marja/hedelmämäärä on 6-9 kg, riippuen siitä, miten voimakkaan makuinen lopputulos halutaan.

Mansikkaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +10 - +20)
5-8 kg mansikoita
300-500 g rusinoita
5-6 kg sokeria

Mustaviinimarjaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +10 - +30)
6-8 kg mustia viinimarjoja
300-500 g rusinoita
6 kg sokeria
Ei käytetä Hapotetta.

Kirsikkaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +20 - +30)
6-8 kg kirsikoita
300 g kuivattuja luumuja
6 kg sokeria

Omenaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +10 - +30)
5-9 kg omeria, happamia
5-6 kg sokeria

Puolukkaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +20 - +30)
3 kg puolukoita
1 kg mustikoita
750 g rusinoita
6 kg sokeria
Ei käytetä Hapotetta.

Valmista viinimehu rusinoista ja laita käymään vuorokaudeksi. Survo puolukat ja mustikat sooseksi ja lisää mehuun 1/3 kerrallaan vuorokauden välein.

NÄIN VALMISTAT VIINISI

-1- Laita siiviläpussi puhtaaseen käymisastiaan. Kaada marja/hedelmäseos siiviläpussiin ja sulje pussi. Lämmitä 5 l vettä (50°C) ja kaada astiaan. Mehusta kannen alla 2-3 h.

-2- Liuota koko sokerimäärä ja lisää tarvittaessa **Hapote** kuumaan veteen ja kaada liuos käymisastiaan. Lisää vettä siten, että viinimehun kokonaismäärä on noin 24,5 l ja lämpötila n. 28°C.

-3- Sekoita **Ravinneseos** n. 2 dl kylmää vettä ja kaada käymisastiaan.

-4- Sekoita **viinihiiva** n. 3 dl 30-35°C vettä. Viinihiivan turvottua n. 15 min, kaada seos käymisastiaan. Sulje käymisastia vesilukolla varustetulla kannella ja ravista astiaa voimakkaasti. Täytä vesilukko puoliksi vedellä. Aseta astia rauhalliseen, vedottomaan paikkaan 22-25°C lämpötilaan.

-5- Käyminen alkaa muutaman tunnin kuluttua. Käymisaika riippuu käytetystä sokerimäärästä, lämpötilasta sekä viinityypistä. Viini on käynyt valmiiksi kun se on lakannut kuplimasta. Tarkista aina kuitenkin makeus ominaispainomittarilla. Ominaispainon ollessa 0 - -10 on viini valmis kirkastusvaihetta varten. Poista siiviläpussi marjoiheen ja lappoa viini puhtaaseen käymisastiaan. Viini voidaan pysäyttää myös lopulliseen makeusasteeseen (esim. +20), mutta suositeltava tapa on käyttää viini kuivaksi.

-6- Kaada **Pikakirkaste** pussin sisältö n. 5 dl astiaan ja kaada päälle 2-3 rkl kylmää vettä. Odota 2-3 min., kunnes seos kostuu kunnolla. Kaada 3 dl kiehuvaa vettä seoksen päälle samalla sekoittaen. Sekoita viini voimakkaasti ja kaada seos kuumaan astiaan. Jatka sekoittamista, että Pikakirkastelios jakautuu tasaisesti viiniin. Sulje käymisastia ilmattiviillä kannella ja anna viinin seistä 7-9 vrk. Lappoa tämän jälkeen viini puhtaaseen astiaan ja poista pohjasakka.

-7- Tuuleta viiniä n. 1 vrk. kansi raollaan. Sekoita viiniä voimakkaasti 5-6 kertaa muutaman minuutin kerrallaan. Näin viinistä poistuvat sen ominaisuuspiilavaat kaasut, ja viini saa kypsymiseen tarvittavaa hapetta. Tuuletuksen jälkeen anna viinin seistä vielä muutama päivä. Viinistä voi nyt ottaa osan käyttöön.

-8- Esikypsyttä viiniä tiiviin kannen alla 1-3 viikkoa. Lapottuasi viinin vielä kerran, on se valmis jälkimakeutettavaksi ja pullotettavaksi. Maista viiniä. Mikäli se on mielestäsi liian kuivaa, voi viinin jälkimakeuttaa.

JÄLKIMAKEUTUS

valkoviinit -3 - +5
punaviinit -2 - +3
väkevät viinit +15 - +40
Huom. Nostaaksesi ominaispainoa +1 asteen, lisää 2,5 g sokeria /viinilitra. Sekoita sokeria viiniin, älä veteen. Nämä arvot ovat ohjeellisia, kaikki riippuu sinun makutottumuksista.

-9- Varastointi. Viiniä voidaan juoda heti, mutta nuori viini ei ole vielä kehittännyt omaa makua pehmentävää aromiaan. Nuorta viiniä ei tulisi nauttia liian kuivana. Maku muuttuu vasta muutaman viikon varastoinnin jälkeen. Maku paranee huomattavasti 2 kuukauden varastoinnin ansiosta. Muista, että kärsivällisyys palkitaan. Paras tapa varastoida on asettaa pullot vaakatasoon pimeään paikkaan yli 12°C lämpötilaan. Käytä luonnonkorkkeja pullojen sulkemiseen. Viinin ominaisuudet paranevat varastoinnin aikana melkein poikkeuksetta. Vain jotkut sitrusviinit ovat parhaimmillaan heti esikypsytyksen jälkeen. Lopullinen kypsyminen tapahtuu 6 kk -8 vuoden aikana. Kokeile onnistutko saamaan aitoa vuosikertaviiniä!

MARKKINOIJA:

VIINITALO MELKKO OY
ASENTAJANKATU 1, 15520 LAHTI
www.kotiviini.fi