FAVOURITE

VALMISTUSOHJEET VIINIPAKKAUKSELLE n. 22 L:
Ennen kuin aloitat, lue ohjeet huolellisesti läpi ja tarkista että kaikki pussit ovat pakkauksessa mukana:
Marjapussi/pussit, A Entsyymit, B Viinihiiva, C Ravinneseos, K Kalkki, F Sitruunahappo, D Käymisen pysäyttäjä, Bentonite, E1 Superselvike ja E7 Kitosaani.
Lisätietoja *****-merkittyihin kohtiin löydät ohjeen lopusta.
Varmista, että käymisastia ja muut valmistusvälineet ovat puhtaita. Käytä puhdistukseen tähän tarkoitukseen valmistettua desinfiointiainetta.
Voit tässä vaiheessa aikaa säästääksesi laittaa **viinihiivan pussi B** juomalasilliseen n. 30-asteista vettä seisomaan n. 15 minuutiksi.

1. Kaada viiniin tarvittava määrä sokeria***** astian pohjalle. Kaada 5 litraa kiehuvaa vettä astiaan ja sekoita kunnes sokeri on täysin sulanut. Tyhjennä **pussit K Kalkki** ja **F Sitruunahappo** astiaan. Tyhjennä kuivattuja marjoja sisältävä(t) pussi(t) siiviläpussiin. Lisää tässä vaiheessa myös Martiani-vermutissa käytettävät yrtit foliopussista. Sido siiviläpussin suu ja laita pussi käymisastiaan.

2. Lisää kylmää/kuumaa vettä siten, että kokonaisnestemäärä on n. 22 litraa ja lämpötila 25-30°C.

3. Tarkista, että käymisastiassa olevan nesteen lämpötila on alle 30ºC. Tyhjennä **pussin A Entsyymit** sisältö käymisastiaan. Liuota **pussin C Ravinneseos** sisältö lasilliseen kylmää vettä ja kaada käymisastiaan. Tässä vaiheessa sekoitetaan n. 15-20 minuuttia seissyt viinihiiva lasissa esim. lusikalla ja kaadetaan käymisastiaan. Huom. On hiivan elinkelpoisuuden kannalta erittäin tärkeää, että viinimehun lämpötila ei ylitä 30ºC. Hiiva kuolee liian korkeassa lämpötilassa, kun taas käymisen alkaminen hidastuu, jos lämpötila on liian alhainen.

4. Sulje käymisastian kansi. Laita vesilukko n. puolilleen vettä. Aseta vesilukko astian kanteen ja ravista astiaa voimakkaasti siten, että kaikki aineet sekoittuvat kunnolla. Aseta käymisastia tasalämpöiseen (20-25ºC) paikkaan. Jos lattia on viileä tai liian kuuma (lattialämmitys), laita astian alle esim. matto tai styrox-levy. Käyminen alkaa normaalisti vuorokauden sisällä. Ravistele astiaa kertaalleen päivittäin n. viikon ajan. Jos käymistä ei kahden vuorokauden kuluessa ole havaittavissa kuplimisesta, ota vesilukko pois ja kuuntele. Jos kuuluu sihinää, on kaikki kunnossa. Tarkista, ettei vesilukossa ole vettä liikaa ja tarvittaessa laita kannen ja astian väliin tiivisteeksi esim. tuorekelmua. Jos sihinää ei kuulu, avaa kansi. Jos nesteen pinta pinta on kupliva tai kuohuva, on käyminen alkanut normaalisti. Jos pinta on täysin ”eloton”, tarkista, että olet lisännyt pussin B. Jos olet, hiiva on todennäköisesti palanut. Lisää uusi hiiva. Jos viini ei käynnisty uudellakaan hiivalla, on kyseessä astioiden tai muiden valmistusvälineiden epäpuhtaus, väärä lämpötila, tai viiniin on epähuomiossa lisätty käymisen pysäyttäjä.

5. Kun viini on käynyt n. 1-2 viikkoa tai kuplien esiintymistiheys on n. 2 kuplaa minuutissa, on aika mitata ominaispaino tai maistaa viiniä. Viinin maku ei tässä vaiheessa ole vielä kovin hyvä, mutta maista viiniä todetaksesi sen makeus. Suosittelemme, että viini käytetään aina loppuun, näin saadaan aikaiseksi viinille soveltuva alkoholipitoisuus.
Kun viini on käynyt loppuun, se maistuu kuivalle, ja sen makeusaste ominaispainomittarilla on lähellä nollaa (1.000) tai sen alle.
Viini makeutetaan sopivaksi myöhemmässä vaiheessa.

Käymisen pysäyttäminen:
6. Nosta siiviläpussi astiasta ja purista marjoissa oleva viini astiaan. Heitä marjamassa pois. Lappoa viini puhtaaseen astiaan. Liuota **pussin D Käymisen pysäyttäjä** lasilliseen viiniä ja kaada viinin joukkoon. Käymisen pysäyttäjän käyttöä suositellaan, koska se tappaa viinissä olevat hiivasolut, suojelee viiniä bakteereilta ja säilöö sen varastointia varten. Poista hiilidioksidi siten, että ravistelet astiaa pitämällä sormea vesilukon reiän päällä. Reiästä vapautuu painetta laskettaessa sormi reiältä. Jatka ravistelua niin kauan, ettei painetta enää synny. Aseta kansi vesilukkoineen paikalleen. Anna pysäytysaineen vaikuttaa 2-3 päivää ja ravistele astiaa päivittäin.

Kirkastaminen:
Ripottele **pussin Bentonite** sisältö viinin pinnalle tasaisesti, odota hetki ja sekoita hyvin. Tyhjennä pussin **E1 Superselvike** sisältö käymisastiaan ja sekoita viiniin. Kaada **pussin E7 Kitosaani** sisältö käymisastiaan ja sekoita uudelleen. Aseta kansi ja vesilukko paikoilleen ja sijoita astia paikkaan, josta viini on myöhemmässä vaiheessa helppo lappoa toiseen astiaan liikuttelematta astiaa tarpeettomasti. Anna viinin seistä liikuttelematta 4-6 päivää. Vesilukosta voi tulla kuplia tässä vaiheessa jonkin verran. Tämä johtuu viinissä olevan hiilidioksidin poistumisesta, viini ei käy enää.

Jälkikirkastaminen:
7. Kun viini on kirkasta ja täysin virheetöntä (ota kirkkaaseen lasiin ja katso valoa vasten), siirrä se lapolla hyvin desinfioituun astiaan. Varo pohjasakan sekoittumista viiniin. Jos viinisi ei vielä ole kristallinkirkasta, anna sen olla astiassa liikuttelematta vielä 1-2 päivää.

Makeutus:
8. Eri viinityypille soveltuu eri makeusaste, ja lisäksi vaikuttavat omat mieltymykset. Alla olevasta taulukosta näet ohjeelliset makeus-suositukset:

Kuiva ruokaviini	-5……0	Kuiva jälkiruokaviini	0…..+5
Puolimakea ruokaviini	0…..+3	Puolimakea jälkiruokaviini	+5…+15
Makea ruokaviini	+3…+10	Makea jälkiruokaviini	+15…+35

Yllä olevat makeussuositukset saavutetaan lisäämällä viiniin sokerilientä. 2,5 g sokeria/viinilitra lisää makeusastetta yhden asteen. Jos käytössäsi ei ole ominaispainomittaria (hydrometri), täytyy sokeria lisätä asteittain ja maistella viiniä sopivan makeuden löytämiseksi. Jos käytät ominaispainomittaria******, mittaa viini ja laske tarvittava lisäsokerin määrä. Esim. Jos viinisi sokeripitoisuus on 0, ja haluttu aste on +5, täytyy sokeria liuotettuna veteen lisätä 5 x 2,5g x 23 litraa = 287g. Muista, että sokeria ei saa enää pois viinistä muutoin kuin laimentamalla sitä, joten tee makeutus harkiten.

Hiilidioksidin poisto:
Sokerin lisäys tuottaa viiniin lisää hiilidioksidia. Poista hiilidioksidi siten, että ravistelet astiaa pitämällä sormea vesilukon reiän päällä. Reiästä vapautuu painetta laskettaessa sormi reiältä.
Jatka ravistelua niin kauan, ettei painetta enää poistu astiasta. Suosittelemme viinin seisottamista vielä vuorokauden jotta kaikki hiilidioksidin ylläpitämät hiivahiukkaset laskeutuvat pohjalle.*******
Tämän jälkeen voit lappoa viinisi toiseen astiaan parhaimman mahdollisen lopputuloksen aikaansaamiseksi.

Pullottaminen:
Viinin oikeanlaisen kypsymisen kannalta suosittelemme, että käytät aitoja viinipullon korkkeja. Ne ovat riittävän tiiviitä, ja kuitenkin ne läpäisevät happea viinin kypsymistä varten. Lappoa viini huolella desinfioituihin viinipulloihin. Älä pullota täyteen, vaan jätä n. 3-5 cm vapaata tilaa pullon päähän, käytä korkituslaitetta.********
Älä unohda etikettejä ja kapsyylejä.

Varastointi:
Pullot pidetään pari päivää pystyasennossa ja sen jälkeen ne varastoidaan kyljelään, jotta korkki pysyy kosteana.
Parhaimman kypsymisen edellytyksenä on oikea lämpötila, vaaleille viineille 12-15ºC ja tummille viineille 15-18ºC. Älä säilytä viinejäsi kylmäkellarissa (alle 10ºC). Kylmässä viini ei kypsy kunnolla, ja viini saattaa vesittyä. Parempi vaihtoehto kylmäkellarille on huoneen-lämpö. Suojaa pullot valolta.

VIINIPÄIVÄKIRJA

Viinityyppi_____		**Makeus**
Laitettu käymään	_____	_____
Käyminen alkoi	_____	_____
Makeuden välimittaus	_____	_____
Käyminen pysäytetty	_____	_____
Kirkasteet laitettu	_____	_____
Viini pullotettu	_____	_____

***** Jos suositeltu sokerimäärä on yli 4 ½ kiloa, suosittelemme että loppuosa lisätään 3-5 päivän jälkeen, jolloin käyminen on voimakkainta. Muista jättää varaa n. 2 litralle sokerivettä.
6 kilolla sokeria saadaan n. 16% viini.
****** Mitattavan viinin lämpötilan tulisi olla mahdollisimman lähelle 20ºC oikean lukeman saamiseksi.
******* Jos havaitset varastoinnissa, että pullojen vaaka-asennossa ollessa niiden kyljelle muodostuu ohut sakkavana, johtuu se vaillinaisesta hiilidioksidin poistosta, ei kirkasteaineiden toimimattomuudesta.
******** Viinisi on tässä vaiheessa juotavissa, mutta varsinkin tietyt viinityypit vaativat ammattimaisten viinien lailla aikaa kypsymiseen pulloissa, punaviinit jopa yli vuoden ennenkuin ne saavuttavat parhaat ominaisuutensa. Periaatteena voi käyttää: Mitä tummempi viini, sen pidempi kypsymisaika.

Markkinoija: **VIINITALO MELKKO OY**
Asentajankatu 1, 15520 LAHTI
03-872 9700 www.kotiviini.fi
© Favourite viinipakkaus-ohje. Tarkastettu 05.2011