

KESÄVIININ VALMISTUSOHJEET

Pakkaus sisältää sokeria lukuun ottamatta kaikki tarvittavat aineet. (n. 22 l 10-16 til-% valmista viiniä)

HYVIÄ NEUVOJA KOTIVIININ TEKIJÄLLE:

Puhdista käymisastiat ja välineet lämpimällä vedellä, johon on lisätty desinfiointiainetta. Huuhtelee huolellisesti kylmällä vedellä. Paikka, jossa käyminen tapahtuu on oltava vedoton ja astia ei saa joutua suoraan auringonvaloon.

Huoneen lämpötilan tulee olla mieluiten 22-24°C. Jos lämpötila on hieman alhaisempi, on käymisaika pidempi, mutta sillä ei ole lopputulokseen merkitystä.

Vältä vetoista paikkaa ja kylmää lattiaa.

Tarvittavat välineet: Käymisastia, siiviläpussi, lappo, ominaispainomittari, korkit, korkituslaite ja pulloja.

Suosittelava määrä kidesokeria

| | | |
|--|--------|--------|
| - valkoviinit, rosé ja punaviinit (10-12%) | 4 kg | 4,5 kg |
| - bikini, mansikka ja mustikka/vadelma (12-16%) | 5,5 kg | 6 kg |
| - campano, kir, ruusunmarja ja vaalea vermouthe (14-16%) | 6 kg | 6,5 kg |

tai Panimosokeria:

Käymisaika: n. 2-3 viikkoa

LUE VALMISTUSOHJEET KOKONAAN ENNEN VALMISTUKSEN ALOITTAMISTA!

1. Laita siiviläpussi puhtaaseen käymisastiaan. Kaada hedelmä- ja marjaseos siiviläpussiin ja sulje pussi.

Muutamissa viinilaaduissa oleva harmaa pölymäinen aine ei ole hometta, vaan rypälesokeria, tanniinia ja viinin mausteita. Nämä ovat viinin arvokkaita osia ja viinin ominaisuuksille hyvin tärkeitä.

2. Liuota koko sokerimäärä ja **pussin E4** (sitruunahappo) sisältö 4 litraan lämmintä vettä ja kaada seos käymisastiaan. Lisää vettä siten, että viinimehun kokonaismäärä on n. 23 l ja lämpötila 25°C.

3. Liuota **pussi E1** (entsyymit) juomalasilliseen n. 50°C vettä ja kaada käymisastiaan. Sekoita.

4. Tarkista, että viinimehun lämpötila käymisastiassa on 25°C (nopea käyntiinlähtö).

Sekoita **pussi E2** (viinihiiva) juomalasilliseen 25°C vettä. Viinihiivan turvottua n. 15 min., kaada se käymisastiaan ja sekoita.

Sulje astia vesilukolla varustetulla kannella ja ravista astiaa voimakkaasti. Täytä vesilukko puoliiksi vedellä. Aseta käymisastia rauhalliseen ja lämpimään paikkaan 25°C. **Hiiva kuolee armotta yli 30°C jatkuvassa lämpötilassa.**

5. N. 2 viikon kuluttua on viini käynyt valmiiksi. Käymisaika vaihtelee jonkin verran sokerimäärän, lämpötilan ja viinityypin mukaan. **Tarkista makeusaste aina Ominaispainomittarilla!** Ominaispainon ollessa -6 - 0 (.994 - 1.000) oechsle-asteikolla riippuen viinityypistä, on viini valmis selkeytysvaihetta varten. Viini voidaan pysäyttää myös lopulliseen makeusasteeseen (esim. +20 (1.020)), mutta yleisempi ja suositeltava tapa on käyttää viini kuivaksi.

Huom. Jos käymislämpötila on ollut n. 23°C tai alle, käyminen jatkuu vielä muutaman päivän.

6. Poista siiviläpussi hedelmiseen/marjoiseen ja lappoa viini toiseen käymisastiaan. Liuota **pussi E5** (käymisen pysäyttävä) kupilliseen lämmintä vettä ja kaada käymisastiaan. Kaada **pussi E6** (piihappo) suoraan käymisastiaan. Poista hiilihappo käymisastiasta sekoittamalla viiniä voimakkaasti.

7. Seuraavana päivänä kaada **pussin E7** (kitosaani) sisältö suoraan käymisastiaan. Sekoita. Aseta käymisastia mielellään viileämpään paikkaan selkeytymään 5 vrk.

8. Lappoa viini toiseen puhtaaseen käymisastiaan. Viini on nyt valmis nautittavaksi. Jos viini ei ole täysin kirkasta, aseta käymisastia viileään paikkaan.

9. Jos viini on hapanta, karvasta tai kovan makuista, makeuta viini liuottamalla siihen sokeria. Tarkista maku ennen pulloitusta, mutta huomioi, että osa happamuudesta tai kova maku tasoittuu varastoinnin aikana. Viini, joka on nuorta, ei ole kehittänyt omaa makua pehmentävää aromiaan. Nuorta viiniä ei tulisi nauttia liian kuivana.

Jälkimakeutus. Ohjeellisia arvoja ominaispainomittarilla mitattuna. Makeusaste riippuu tietysti omasta makutottumuksestasi.

| | | | |
|-------------------------------|---------------------------|-----------|---------------------------|
| valkoviini, kuiva | -7 - -2 (.993 - .998) | punaviini | -7 - +3 (.993 - 1.003) |
| valkoviini, puolikuiva | -2 - +3 (.998 - 1.003) | kir | +15 - +25 (1.015 - 1.025) |
| bikini, ruusunmarja, mansikka | +20 - +25 (1.020 - 1.025) | vermouth | +20 - +25 (1.020 - 1.025) |
| campano | +25 - +40 (1.025 - 1.040) | rosé | +3 - +5 (1.003 - 1.005) |

10. **Varastointi.** Maku paranee huomattavasti n. 2 kk:n varastoinnin ansiosta. Muista, että kärsivällisyys palkitaan.

Viinin paras varastointitapa on asettaa pulloit vaakatasoon pimeään paikkaan mieluiten 12-16°C lämpötilaan. Käytä myös hyvälaatuisia luonnonkorkkeja pullon sulkemiseen.

Suosittellemme lämpimästi Panimosokerin käyttöä kotiviinin valmistuksessa ja jälkimakeutukseen.

| | |
|----------|----------------------------|
| pussi E1 | pektolaasi/entsyymi |
| pussi E2 | viinihiiva ja hiivaravinne |
| pussi E4 | sitruunahappo |
| pussi E5 | käymisen pysäyttävä |
| pussi E6 | piihappo |
| pussi E7 | kitosaani |

Markkinoija:
VIINITALO MELKKO Oy
Asentajankatu 1
15520 Lahti
www.melkko.fi

BRUKSANVISNING TILL VINSATSER "SOMMARVIN"

Detta paket innehåller alla ingredienser, förutom socker, för 22 l färdigt vin, alkoholhalt 10-16 vol-%.

GODA RÅD VID HEMVINSTILLVERKNING:

Rengör jäskärl och utrustning med i varmt vatten utspätt desinficeringsmedel och skölj noggrant med kallt vatten. Ställ vinet till jäsnings i ett dragfritt utrymme, undvik direkt solljus, temperatur ca. 22-24°C. Om temperaturen är lägre, förlängs jäsningsstiden, men det har ingen inverkan på slutresultatet. **Undvik rum med drag och kalla golv.**

Utrustning: Jäskärl, silpåse, hävert, hydrometer, korkar, korkningsapparat och flaskor.

Rekommenderad strösockermängd

| | | | |
|---|--------|-------------------------|--------|
| - vita viner, rosé och rödviner (10-12%) | 4 kg | eller Bryggsockermängd: | 4,5 kg |
| - bikini, blåbär/hallon och jordgubbe (12-16%) | 5,5 kg | | 6 kg |
| - campano, kir, nypon och vit vermouth (14-16%) | 6 kg | | 6,5 kg |

Jästid: ca. 2-3 veckor

LÄS NOGA IGENOM HELA BRUKSANVISNINGEN, INNAN DU SÄTTER IGÅNG!

1. Ställ silpåsen i ett rent jäskärl. Håll frukt-/bärblandningen i silpåsen och slut påsen. I vissa vinsorter ingår druvsocker, tannin och andra ljusa mjöliknande kryddor. Dessa är viktiga för vinet och skall inte förväxlas med mögel.

2. Lös upp hela den sockermängden och **påse E4** (citronsyra) i 4 liter hett vatten och häll lösningen i jäskärl. Fyll på med svalt vatten så, att den slutliga vätskemängden är ca. 23 liter och temperaturen är 25°C.

3. Lös upp **påse E1** (entzym) i ett glas med 50°C vatten och häll i jäskärl. Blanda om.

4. Kontrollera att vinmustens temperatur är 25°C (idealtemperatur: Ger snabb jästart). Blanda **påse E2** (vinjäst) i 2 dl 25°C vatten och rör om. När vinjästen fått svälla i 15 min., håll den i jäskärl. Sätt lock och jäsrör, halvfyllt med vatten, på jäskärl. Ställ vinet att jäsa ostört i ett utrymme med temperatur 25°C.

Jästen dör obönhörligt i fortgående temperatur över 30°C.

5. Jäsningen är kraftig och räcker normalt ca. 2 veckor. Jäsningstiden kan variera något beroende på använd sockermängd, temperatur och vintyp. **Kontrollera vinets sockerhalt med hydrometer.** Vinet har jäst färdigt då hydrometern visar -6 - 0 (.994 - 1.000) på oechsle-skalan. Vinet är då färdigt för klarningskedet. Om man så vill, kan man stoppa jäsningen redan tidigare vid önskad sötma, t.ex +20 (1.020), men vi rekommenderar att låta vinet jäsa till slut (torrt).

Observera att om temperaturen varit 23°C eller lägre, fortgår jäsningen ännu några dagar.

6. Avlägsna silpåsen med frukten/bären, tappa sedan över vinet i ett rent jäskärl. Lös upp **påse E5** (jässtopp) i en kopp varmt vatten, häll lösningen i jäskärl, och blanda kraftigt om. Blanda försiktigt ner innehållet i **påse E6** (kiselol) direkt i jäskärl.

7. Nästa dag blanda försiktigt ner innehållet i **påse 7** (superklarning) i vinet. Låt vinet stå i 2 dygn, gärna svalt.

8. Tappa över vinet i ett annat, rent jäskärl och avlägsna bottensatsen. Vinet är nu färdigt. Om vinet inte är helt klart, ställ det svalt.

9. Smaka på vinet. Om det verkar strävt och torrt, tillsätt socker. För att höja vinets sötma med 1 grad på oechsle-skalan på hydrometern, tillsätt 2,4 g socker/liter vin. Lös upp sockret i vinet, inte i vatten.

Eftersötning. Hydrometer-värdena är endast riktningsgivande. Eftersötningen är naturligtvis beroende på egen smak.

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| vita viner, torra | -7 - -2 (.993 -. 998) | röda viner | -7 - +3 (.993 -1.003) |
| vita viner, halvtorra | -2 - +3 (.998 -1.003) | kir | +15 - +25 (1.015 -1.025) |
| nypon, jordgubbe, bikini | +20 - +25 (1.020 -1.025) | vit vermouth | +20 - +25 (1.020 -1.025) |
| campano | +25 - +40 (1.025 -1.040) | rosé | +3 - +5 (1.003 - 1.005) |

10. **Lagring.** Vinet kan drickas genast, men man bör observera att ett ungt vin inte genast utvecklar den arom, som gör smaken mjukare. Ett ungt vin kan kännas strävt och torrt. Efter några veckors lagring förändras smaken och vinets fyllighet börjar framträda efter några månader. Kom ihåg, att tålamod belönas vid vinstillverkning. Det bästa sättet att lagra vin är att ställa flaskorna vågrätt i ett mörkt utrymme, temperatur helst 12-16°C.

Använd vinkorkar av bra kvalitet till att försluta flaskorna.

Vi rekommenderar varmt användningen av Bryggsocker i hemvinstillverkning och vid eftersötning.

| | |
|---------|-------------------------|
| påse E1 | pektolas/entzym |
| påse E2 | vinjäst och jästnärsalt |
| påse E4 | citronsyra |
| påse E5 | jässtopp |
| påse E6 | kiselol |
| påse E7 | kitosan |

Marknadsföring:
VIINITALO MELKKO Oy
Asentajankatu 1
15520 Lahti
www.melkko.fi