

VIINIMARJAVIINI

- kypsiä-
- mustia viinimarjoja 4 kg
- punaisia viinimarjoja 2 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 6,5 kg

VAHVA MUSTIKKAVIINI

- mustikoita 4 kg
- vadelmia 1 kg
- rusinoita 750 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 6,5 kg

KARVIAISVIINI

- karviaismarjoja 5-7 kg
- mustikoita väriksi 0,5 kg
- Panimosokeria 6,5 kg

VAHVA MUSTIKKAVIINI

- mustikoita 4 kg
- vadelmia 1 kg
- rusinoita 750 g
- sitruunahappoa 40 g
- Panimosokeria 6,5 kg

TUOREMEHUVIINI

- omenatuoremehua 8-12 l
- tai mietoa marjatuoremehua 5-6 l
- tai väkevää marjatuoremehua 3-5 l
- rusinoita 250 g
- sitruunahappoa 22 g -
- Panimosokeria 4,5 kg

PÄÄRYNÄVIINI

- päärynöitä 5-6 kg
- viinimarjoja valkoisia tai punaisia 2-3 kg
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 6,5 kg

OMENAVIINI (mieto)

- omenoita, happamia* 5-6 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 4-5 kg

OMENAVIINI (vahva)

- omenoita, happamia* 8-9 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 6,5 kg

OMENA-PÄÄRYNÄVIINI

- omenoita, happamia* 4-6 kg
- päärynöitä 3-4 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 6,5 kg

* Jos omenat ovat vähähappoisia, lisätään sitruunahappoa 20-25 g

Siideri

VAHVA OMENASIIDERI

- omenatuoremehua 25 l
- Panimosokeria 2 kg
- käymisainepakkauksesta
- ainoastaan viinihiiva ja ravintosuola

Kun ominaispainomittarin lukema on +5 tai vähemmän, lappoa. Tämän jälkeen siideri pulloetaan olut-pulloihin, joihin lisätään 1 tl sokeria tai 7 g /litra. Sulje pullo kruunu- korkeilla. Varastoi pullo ensin huoneen lämpöön 6-8 vrk ja sen jälkeen viileään n. 2 viikoksi.

Marjat ja hedelmät viinin raaka-aineina

Kotiviinin valmistukseen käyvät melkein mitkä marjat tai hedelmät tahansa.

Valmistusaineiden valinta ja esikäsitely on hyvin tärkeä osa viinin valmistusta.

Hyvää kotiviiniä saa ainoastaan korkealuokkaisista raaka-aineista!

Vanhentuneet ja pilaantuneet raaka-aineet pilaavat viinin helposti. Kaikki pilaantuneet hedelmät ja marjat on aina poistettava, samoin kaikki roskat ja ylimääräiset kasvinosat. Ulkomailta tulleet hedelmät on syytä kuoria ja kotimaisetkin huuhdeltava kuumalla vedellä. Hedelmät kannattaa lohkoa tai viipaloida.

Lisää tietoa eri raaka-aineista:
www.kotiviini.fi

VIINIRESEPTJÄ

Reseptit ovat 23 -25 litralle.

Valmista viini käymisainepakkauksen ohjeen mukaan.

Käymissokerina voi käyttää tavallista kidesokeria, mutta Panimosokeri on suositeltavaa.

Vähähappoiset raaka-aineet tarvitsevat sitruunahappolisän, raparperi kalkkia.

Barshop Hapote pussi sisältää 22 g sitruunahappoa.

Valkoviinit

KARVIAISVALKKARI

- vaaleita karviaisia 3,5 kg
- kirpeitä omenoita 1 kg
- rusinoita 500 g
- mustaherukan lehtiä 1 litra
- Panimosokeria 4-5 kg

VALKOVIINI

- kirpeitä omenoita 4-5 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 4-5 kg

SAKSALAISTYYPINEN VALKOVIINI

- omenoita 3 kg
- rusinoita 500 g
- (ora)pihlajanmarjoja 1 kg
- sitruunahappoa 40 g
- Panimosokeria 4-5 kg

VOIKUKKAVIINI

- voikukan keltaisia terälehtiä 3-6 l
- rusinoita 250 g
- kuorittuja sitruunoita 1 kg
- happamia omenoita 1 kg
- sitruunahappoa 22 g
- fariinisokeria 2 kg
- Panimosokeria 4 kg

RAPARPERIVIINI (vahva)

- raparperia 4-6 kg
- rusinoita 750 g
- pakastemansikoita värin takia 500 g
- Panimosokeria 6 kg
- (Huom! Viiniliitu tai kalkki 15g)

RAPARPERIVALKKARI (mieto)

- raparperia 4 kg
- omenoita 1 kg
- rusinoita 750 g
- Panimosokeria 4 kg
- (Huom! Viiniliitu tai kalkki 15g)

WALKKARI

- karviaismarjoja 2 l
- valkoisia viinimarjoja 2 l
- mustaviinimarjan lehtiä 1 l
- mesiangervoja 1 dl
- Panimosokeria 4-5 kg

OMENAINEN VALKOVIINI

- kirpeitä omenoita 4 kg
- pihlajanmarjoja 1 kg
- rusinoita 500 g
- mustaherukanlehtiä 1 litra
- Panimosokeria 4-5 kg

RYPÄLEVIINI

- viinirypäleitä 6-9 kg
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 4 kg

Punaviinit ja rosé

ROSEVIINI

- punaisia viinimarjoja 3,5 kg
- mustikoita 150 g
- rusinoita 250 g
- Panimosokeria 4-5 kg

PUNAVIINI

- omenoita 3 kg
- mustikoita tai aroniaa 1 kg
- pihlajanmarjoja 500 g
- rusinoita 200 g
- tammilastuja 35 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 5,5 kg

MARJAINEN PUNAVIINI

- mustikoita 2 kg
- aroniamarjoja 2 kg
- vadelmia 1 kg
- mustia viinimarjoja 1 kg
- rusinoita 500 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 5 kg

Jälkiruoka- ja seurusteluviinit

PUOLUKKAVIINI

- puolukoita 3 kg
- mustikoita 1 kg
- rusinoita 750 g
- Panimosokeria 6 kg

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

RUUSUNMARJASHERRY

- rusinoita 1,5 kg
- ruusunmarjankuorta 500 g tai tuoreita ruusunmarjoja 3-4 kg
- fariinisokeria 2 kg
- Panimosokeria 4 kg

PIHLAJANMARJAVIINI

- pihlajanmarjoja 5-7 kg
- rusinoita 750 g
- Panimosokeria 6 kg

SEKAHEDELMÄVIINI

- kuivattuja sekahedelmiä 3-4 kg
- Barshop Hapote 1 pss
- fariinisokeria 2 kg
- Panimosokeria 3 kg

LAKKAVIINI

- lakkoja 4-6 kg
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 6 kg

LUUMUVIINI

- luumuja, kivettömiä 1,5-3 kg tai tuoreita luumuja 6-7 kg
- rusinoita 750 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 5,5 kg

LUUMUMADEIRA

- kuivattuja luumuja 3 kg
- pihlajanmarjoja 1 kg
- rusinoita 500 g
- sitruunahappoa 22 g
- fariinisokeria 3 kg
- Panimosokeria 2 kg

KARJALAN JUHLAVIINI

- rusinoita 1,5 kg
- luumuja 1 kg
- viikunoita tai taateleita 1 kg
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 5 kg

KIRSIKKAVIINI

- kirsikoita 5 kg
- rusinoita 300 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 6,5 kg

VARIKSENMARJAVIINI

- variksenmarjoja 5 kg
- rusinoita 750 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 6 kg

PUNAINEN AJATUS

- mustia viinimarjoja 3 l
- karviaismarjoja 2 l
- punaisia viinimarjoja 1 l
- mustaviinimarjan lehtiä 1 l
- Panimosokeria 6,5 kg

ARONIAVIINI

- aroniamarjoja 5-7 kg
- rusinoita 750 g
- sitruunahappoa 40 g
- Panimosokeria 6 kg

APRIKOOSIVIINI

- aprikooseja, kuivattuja 2 kg
- rusinoita 750 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 6 kg

ANANASVIINI

- ananashedelmää 3-4 kg
- rusinoita 300 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 5,5 kg

VADELMAVIINI

- vadelmia 3-5 kg
- rusinoita 750 g
- sitruunahappoa 22 g
- Panimosokeria 6 kg

APPELSIINIVIINI

- appelsiineja 5-8 kg
- sitruunoita 1 kg
- fariinisokeria 2 kg
- Panimosokeria 4 kg

SULO SOINTU

- mansikoita 1 kg
- valkoisia viinimarjoja 1 kg
- mustia viinimarjoja 650 g
- rusinoita 250 g
- kuivattuja aprikooseja 300 g
- kuivattuja banaaneita 100 g
- vadelmia, mustaviinimarjoja ja ruusunterälehtiä 500 g
- sitruunahappoa 40 g
- Panimosokeria 6,5 kg

MANSIKKAVIINI

- mansikoita 5 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 6,5 kg

VIINIMARJAVIINI

- viinimarjoja punaisia tai valkoisia 6-7 kg
- mustikkaa väriksi 1 kg
- rusinoita 750 g
- Panimosokeria 6,5 kg