

Presto® Rypäle Special

25l



KÄYMISAINEPAKKAUS RYPÄLEVIINILLE JÄSSATS FÖR DRUVVIN

Parasta ennen / Bäst före:

Kotiviini.fi

03 872 9700 meikko@meikko.fi
Asentajankatu 1, 15520 Lahti

VIINITALO MELKKO OY



Sisältö: Viinihiiva/hiivaravine, käymisen pysäyttäjä (kalium-sorbaatti E202, kaliumdisulfitti E224). Kirkastet: KITOSAANI (kirkaste äyriäisten kuorista), piilihappoliuos. **Innehåll:** Vinjäs/vjäsärnsalt, jässtopp (kaliumsorbat E202, kaliumdisulfitt E224). Kirningsmedel från skaldjur, kiselol.

Käymisaineet rypäleille ja rypälemehulle
Riittää 25 litraan - Räckert till 25 liter

**Presto®
Rypäle**

Yleistä rypäleviineistä

Viini valmistetaan yleensä viinirypäleiden sisältämästä mehusta lisäämättä yhtään vettä. 40-50 kg:sta rypäleitä (paino terttuina) saadaan puristettua n. 20-25 litraa mehua. Määrä riippuu rypäleiden mehupitoisuudesta, joka vaihtelee satokausittain.

Perinteisesti viiniin ei saisi lisätä sokeria, mutta meidän ilmasto-olosuhteissamme viinirypäleet eivät kypsy niin makeiksi, etteikö olisi järkevää lisätä sokeria sopivan alkoholipitoisuuden saavuttamiseksi. Myös joillakin viininviljelyalueilla rypälemehua saa makeuttaa alkoholipitoisuuden nostamiseksi (chaptalisaation) ennen viinin käyttämistä. Silloin käytetään tiivistettyä viinirypälemehua.

Meillä Suomessa ei siis ole syytä hävetä oman rypälemehun makeuttamista, kun viileän ja lyhyen kesän vuoksi rypäleistä sellaisenaan saisi vain n. 5% vahvuista viiniä. Ja paremman vaihtoehdon puuttuessa voi tähän tarkoitukseen käyttää Panimosokeria. Kun viinimehun ominaispainoarvo käymään laitettaessa on +75 - +90 (1.075 - 1.090), valmiin viinin alkoholipitoisuus on 10-13%.

Suomessa avomaalla kasvatettavat viinivalmistuksessa käytettävät lajikkeet ovat hybridejä, jotka kestävät pakkasta, ja joihin liittyy tiettyjä ominaisuuksia, jotka edistävät suotuisten aromien syntymistä karussa ilmastossa. Ne ovat siten erilaisia kuin teollisista viineistä tutut lajikkeet Chardonnay, Riesling, Merlot, Cabernet Sauvignon, jne.

Valmiista rypälemehutiivisteistä valmistettaessa yksi 5-6 litran tiivistepakkaus riittää n. 20-23 litraan viiniä. Käyminen 20-24 °C lämpötilassa voi kestää viikosta muutamaan viikkoon.

Valkoviini rypäleistä

Valkoviiniin käytettävät rypäleet voivat olla vihreitä tai tummia. Rypäleet irrotetaan terttuista käsin. Valkoviiniä tehtäessä rypäleistä puristetaan mehu yleensä saman tien, tarvittaessa lisätään sokeria tai rypälemehutiivistettä. Kun mehu on käymisastiassa, lisätään viinihiiva, (entsyymi) ja ravintosuola, ja käymisastia suljetaan vesilukollisella kannella. Vihreitä rypäleitä käytettäessä voidaan mielenkiintoisten makuuvahteiden talteen ottamiseksi murskattua rypälemassaa käyttää kuorineen enintään 24 tunnin ajan, jonka jälkeen kiinteä aines erotetaan mehusta. Tummista rypäleistä valkoviiniä tehdessä kuoria ei käytetä.

Punaviini rypäleistä

Punaviini valmistetaan tummista rypäleistä. Rypäleet irrotetaan käsin ja murskataan käymisastiaan. Tarvittaessa lisätään sokeria tai rypälemehutiivistettä. Viinihiiva, (entsyymi) ja ravintosuola on hyvä lisätä heti. Näin estetään mahdollinen spontaanisti alkava villihiivojen aikaansaama käyminen. Käymisastia suljetaan vesilukollisella kannella.

Kuoret jätetään käymään viinimehussa noin 2-3 päivän ajaksi (ei kauemmin!). Tänä aikana kuorista irtoaa viinimehuun tärkeitä aromi- ja väriaineita. Jos kuoria liotetaan vain muutaman tunnin ajan, tuloksena on vaaleampi, ohuempi, punertava viini. Mitä kauemmin kuoria liotetaan eli maseroidaan (maceration), sitä tummempi väri ja sitä täyteläisempi viini on. Kuinka kauan kuoria pitäisi liottaa, on kunkin viinivalmistajan salaisuus. Toisaalta meidän kylmässä ilmastossa kasvaneiden rypäleiden liian pitkään liottaminen voi tuottaa karhean ja kovan viinin.

Viinimehussa mukana olevat kuoret nousevat pintaan – siksi viiniä täytyy sekoittaa ainakin pari kertaa päivässä, jotta pintakerros ei kuivu. Kolmantena päivänä kuoret siivilöidään pois ja niistä puristetaan mehu tarkkaan, jotta saadaan mahdollisimman paljon arvokasta rypälemehua talteen.

RYPÄLEVIININ VALMISTUSOHJE

1. Kaada rypäleaines käymisastiaan (tuoreet rypäleet murskattava ensin). Lisää vettä siten, että seoksen kokonaismäärä on tuoreita rypäleitä käytettäessä 25 l, tai rypäleme-hutiivistettä käytettäessä, pakkauksesta riippuen 20-23 l. Tarkista, että viinimehun ominaispaino on 1.070-1.095 ruokaviiniä valmistettaessa tai 1.110-1.120 jalkiruokaviiniä valmistettaessa. Lisää tarvittaessa sokeria.

2. Varmista, että viinimehun lämpötila ei ylitä 25°C. Ripottele pussin **Viinihiiva/ravintosuola** sisältö käymisastiaan ja sekoita.

3. Sulje käymisastia vesilukolla varustetulla kannella ja täytä vesilukko puolilleen vettä. Jätä astia tasalämpöiseen ja vedottomaan paikkaan (22-25°C) käymään. **Viiden päivän kuluttua**, siivilöi kiinteä rypäleaines pois. Ota mahdollisimman paljon nestettä talteen. Lisää haaleaa vettä, kunnes astiassa on 25 litraa nestettä. Sulje kansi ja anna viinin käydä loppuun. Käymisaika riippuu sokerimäärästä ja lämpötilasta.

4. Kun viini on käynyt valmiiksi (ominaispaino on viinityypistä riippuen lukemien -10 ja -2 (0.990 - 0.998) välillä ominaispainomittarin asteikolla), lappoa viini toiseen astiaan. Liuota pussi **E5 Käymisen pysäyttäjät** kupilliseen lämmintä vettä ja kaada käymisastiaan. Sekoita hyvin.

Odota 2 tuntia tai seuraavaan päivään. Poista viinistä hiilidioksidi huolellisesti sekoit-tamalla viiniä tai ravistelemalla astiaa. Kaada pussi **E1 Superselvike (piihappo)** käymisastiaan ja sekoita voimakkaasti.

Kaada pussi **E7 Superselvike (kitosaani)** käymisastiaan ja sekoita. Jätä viini selkeytymään 2-5 vrk. Viileätkö paikka nopeuttaa selkeytymistä.

Huom! Punaviinissä kirkastusaineet voidaan haluttaessa jättää käyttämättä, koska ne saattavat vaikuttaa värin syvyyteen. Kirkastuminen kestää tällöin kauemmin.

5. Lappoa viini puhtaaseen astiaan. Viini on nyt valmis nautittavaksi.

6. Jos viini on hapanta, karvasta tai kovan makuista, makeuta viini liuottamalla siihen sokeria. Tarkista makeus ominaispainomittarilla ennen pullotusta, mutta huomioi, että osa happamuudesta tai kova maku tasoittuu varastoinnin aikana. Kypsymisen aikana viiniin kehittyy makua pehmentäviä aromeja. Nuorta viiniä ei tulisi nauttia liian kuivana.

*Ominaispainomittari ilmaisee sokeripitoisuuden.
Esim. 25 g sokeria 10 litrassa viiniä vastaa 1 oechsle-astetta.*

Vinkkejä:

Pidä aina kansi ja vesilukko paikallaan kun viini seisoo astiassa. Näin hapettumisen ja bakteeritartunnan riski pienenee.

Kun ravistelet astiaa, sulje kansi ja ota vesilukko pois. pidä aina peukaloa vesilukon reiällä kun ravistelet astiaa.

Desinfioi myös lapot, mittarit, lappoastiat ja pullot.

DRUVVIN BRUKSANVISNING

1. Häll druvrånvaran i jäskärlet (färska druvor bör krossas). Fyll på med vatten upp till 25 l för färska druvor, eller upp till 20-23 l för färdiga druvsaftkoncentrat. Kontrollera med hydrometer att vinmustens specifika vikt är 1.070-1.095 till matvin eller 1.110-1.120 dessertvin. Tillsätt socker om det behövs.

2. Konrollera, att vinmustens temperatur inte överstiger 25°C. Strö innehållet i påsen **Vinjäst/jästnärsalt** i jäskärlet och rör om.

3. Sätt locket och jäsrör (halvfyllt med vatten) på jäskärlet. Ställ jäskärlet på ett lugnt och dragfritt ställe med temp. 22-25°C. **Efter 5 dygn**, sila druvmassan ur vinet. Pressa ut så mycket vätska som möjligt. Fyll på med svalt vatten för att nå 25 liter. Stäng locket och låt vinet jäsa ut. Jästiden beror på sockermängden och jästemperaturen.

4. Då vinet har jäst färdigt (hydrometern visar ett värde mellan -10 och -2 (0.990 - 0.998) på oechsle-skalan), tappa över vinet med hävert till ett annat kärl. Lös upp påse **E5 Jässtopp** i en kopp ljummet vatten och häll lösningen i vinet. Rör om väl.

Vänta 2 timmar eller till följande dag. Avlägsna kolsyran omsorgsfullt genom att röra om vinet eller att skaka jäskärlet kraftigt. Töm påsen **E1 Superklarning (kiselsol)** i vinet och rör om kraftigt.

Töm påsen **E7 Superklarning (chitosan)** i vinet och rör om. Låt vinet stå i 2-5 dygn. Placering svalt förkortar klarningstiden.

Obs! Man behöver nödvändigtvis inte använda klarningsmedlen i rödvin, då dessa kan påverka intensiteten i vinets färg.

5. Tappa över vinet i ett rent kärl. Vinet är nu färdigt att avnjutas.

6. Om vinet smakar surt, bittert eller hårt, eftersöta vinet med socker. Kontrollera sötman före buteljering, men ta hänsyn till att en del av surheten eller hårda smaken försvinner under lagring. Under mognadsprocessen utvecklas vinets aromer.

*Hydrometern (jäsningsmätare) anger sockerhalten.
T.ex. 25 g socker i 10 liter vin motsvarar 1 oechsle-grad.*

Tips:

Håll alltid locket och jäsröret på plats när vinet står, så minskar risken för oxidation eller bakterieanfall.

När du skakar kärlet, sätt locket på, men ta bort jäsröret och håll tummen på hålet. Desinficera också hävert, mätare, flaskor och andra tillbehör.