



# BACCHUS

© Bacchus 01/2022

## Käymisainepakkauksen ohje

**Tarvittava marja-/hedelmämäärä** selviää mm. tämän ohjeen resepteistä, kirjakaupoista saatavista viinipoista tai vaikkapa kotisivuiltamme [www.kotiviini.fi](http://www.kotiviini.fi). Kehitä itse oma suosikkiresepti.

**Tarvittavat välineet:** 2 käymisastiaa, siiviläpussi, lappo, desinfiointiaine, nestelämpömittari (mielellään 0 - 100°C), ominaispainomittari, korkit, korkituslaite ja pullo sekä haluttaessa etiketit ja kapsyyliit.

### SUOSITUS KOKONAISOKERIMÄÄRÄKSI

**Ruokaviinit (9-12%): 4-4,5 kg**

**Väkevät viinit (16-17%): 6-6,5 kg**

**Hedelmien ja marjojen sisältämä sokeri on huomioitava ja vähennettävä kokonaisuudesta.** Tuoreet hedelmät/marjat sisältävät sokeria n. 60g/kg. Rusina/veskuna/viikuna sisältävät sokeria n. 500-700g/kg.

Suosittellemme lämpimästi **Panimosokerin** (rypälesokerin) käyttöä kotiviinin valmistuksessa.

### Jos käyminen ei onnistu

Jos vesilukosta ei tule kuplia, todennäköisin syy on vuotava käymisastia. Avaa kansi ja katso, onko astiassa kuplia tai kihinää tai ovatko hedelmät turvonneet ja nousseet pintaan. Ominaispainoa mittaamalla voi myös seurata käymisen edistymistä. Ominaispaino laskee käymisen aikana.

### Viinin sokeripitoisuus/makeus

Käymisprosessin aikana viinimehuun lisätty sokeri muuttuu alkoholiksi, ja viinistä tulee kuivaa. Valmiin viinin voi halutessaan jälkimakeuttaa. Sopiva makeus vaikuttaa positiivisesti makuun ja säilyvyyteen. Makeutus antaa viinille yleensä myös täyteläisyyttä. Huomioi, että myös liian kylmä tarjoulilämpötila saattaa "ohentaa" viinin makua. Erityisesti väkevät viinit käyvät todella kuiviksi, ja ne vaativat jälkimakeutusta, jotta niiden maku ja säilyvyys kehittyisivät oikealla tavalla. Väkevät viinit vaativat korkean alkoholipitoisuutensa takia myös huomattavasti enemmän sokeria kuin ruokaviinit.

### Kypsytyt

Pullota viini heti sen valmistuttua. Säilytä pullo vaakatasossa. Pulloissa viinin maku ja tuoksu kypsyvät ja säilyvät parhaiten, kunnes viini nautitaan. Viinin voi juoda heti sen valmistuttua, mutta se kypsyy vasta pulloissa varastoitaessa. Ensimmäiset 3-4 viikkoa maku on kirpeäkö ja karvas, mutta pyöristyy ajan kanssa.

### Kypsytyt- ja säilyvyysajat (12-18°C):

Valko-/roséviini: Kypsytyt 1-2 kk, säilyvyys 8-12 kk.  
Punaviini: Kypsytyt 2-4 kk, säilyvyys 10-14 kk.  
Väkevät viinit: Kypsytyt 3-6 kk, säilyvyys 2-4 v.  
Viiniä ei pidä säilyttää alle +10°C. Huoneenlämpö on tällöin parempi vaihtoehto.

Alla olevia tarvikkeita saatavilla hyvinvarustetuista liikkeistä:

**Glasrens ja Melkko Desinfiointiaine** ovat erikoisaineita, joilla steriloit ja puhdistat käymisastiat, pulloit sekä viinin ja oluen valmistuksessa käytettävät tarvikkeet. Huuhtelee runsaalla vedellä.

### Viinipullon kapsyyliit (eri värisiä)

Kapsyyliit eivät ole pelkkiä koristeita, vaan ne myös suojaavat korkeja kuivumiselta.

### Viinikorkit

Käytä laadukkaita luonnonkorkkeja pullojen sulkemiseen ja käytä vain tarkoitukseen soveltuvaa korkituslaitetta. Seuraa korkkipakkauksen ohjeita.

Pullojen sijaan viinin voi säilyttää ja tarjoilla myös **Bag in Box** -hanapakkauksissa.

Esim. kolmen litran hanapusseja on saatavilla mm. 6 kpl:n pakkauksissa.



VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahti - Puh. 03 872 9700  
[www.melkkobrew.fi](http://www.melkkobrew.fi) - [melkko@melkko.fi](mailto:melkko@melkko.fi)



## Hedelmien ja marjojen esikäsittely

**Marjat:** Viinimarjat, karviaiset, kirsikat ym. perataan ja huuhdellaan hyvin. Marjat survotaan.

**Hedelmät:** Omena, päärynä, ym. Huuhtelee hyvin, poista pilaantuneet kohdat ja siemenkodat.

Kotimaisia omenoita ei kuorita, sillä kuori antaa väriä. Ulkomaiset kuoritaan. Viipaloit hedelmät ohuiksi viipaleiksi.

**Kuivatut hedelmät:** Huuhtelee hyvin. Viikunat, taatelit, aprikoosit ym. pilkotaan pieniksi paloiksi ja liotetaan haaleassa vedessä pari tuntia. Kuivatut ruusunmarjat halkaistaan ja siemenet siivilöidään pois, jottei viinistä tule karvasta. Liottamisen jälkeen hedelmiä käsitellään marjojen tavoin.

## Sitruunahappo

Sitruunahapon (saatavilla erikseen) lisääminen ei aina ole tarpeen, koska useimmat marjat ja hedelmät sisältävät valmiiksi happoa. Jos kuitenkin resepti suosittelee sitruunahappoa, liuota se sokeriliemeen ohjeen kohdassa 2.



### KARVIAISVIINI

6-8 kg Karviaismarjoja  
0,5 kg Mustikoita, värin vuoksi  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### LUUMUVIINI

1,5-2,4 kg Kuivatut kivettömiä luumuja - tai  
6-8 kg Tuoreita luumuja  
750 g Rusinoita  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### MANSIKKAVIINI

5 kg Mansikoita  
400 g Rusinoita  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### OMENAVIINI

9 kg Omenoita, happamia  
0,5 kg Mustikoita, värin vuoksi  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### RAPARPERIVIINI

5-6 kg Raparperia  
6 kg Panimosokeria  
10-15 g Viiniliitua (käytä ohjeiden mukaan)  
Bacchus Käymisainepakkaus

### OMENAVIINI

9 kg Omenoita, happamia  
0,5 kg Mustikoita, värin vuoksi  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### RAPARPERIVIINI

5-6 kg Raparperia  
6 kg Panimosokeria  
10-15 g Viiniliitua (käytä ohjeiden mukaan)  
Bacchus Käymisainepakkaus

### PUOLUKKAVIINI

3 kg Puolukoita  
1 kg Mustikoita  
0,5 kg Rusinoita  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus  
**Käyminen aloitetaan lisäämällä rusinat ja 1 kg sokeria 5 litraan vettä. Vuorokauden käymisen jälkeen lisätään mustikat ja loppu sokeri ja vesi. Puolukat survotaan soseeksi ja lisätään 1/3 kerrallaan vuorokauden välein.**

### ROSÉVIINI

3,5 kg Punaisia viinimarjoja  
250 g Mustikoita  
250 g Rusinoita  
4 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### RUSINAVIINI

4 kg Rusinoita  
4 kg Panimosokeria  
Sitruunahappoa  
Bacchus Käymisainepakkaus

### RUUSUNMARJASHERRY

1,5 kg Rusinoita  
0,5 kg Kuivatut ruusunmarjan-kuoria tai  
3 kg Tuoreita ruusunmarjoja  
2 kg Fariinisokeria  
3,5 kg Panimosokeria  
Sitruunahappoa  
Bacchus Käymisainepakkaus

### VADELMAVIINI

5-6 kg Vadelmia  
0,5 kg Rusinoita  
6 kg Panimosokeria  
Sitruunahappoa  
Bacchus Käymisainepakkaus

### PIHLAJANMARJAVIINI

5-6 kg Pihlajanmarjoja  
0,5 kg Rusinoita tai viikunoita  
0,5 kg Mustikoita, värin vuoksi  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### HERUKKAVIINI

9 kg Punaisia tai valkoisia viinimarjoja  
1 kg Mustikoita, värin vuoksi  
750 g Rusinoita  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### MUSTAHERUKKAVIINI

3 kg Mustia viinimarjoja  
3 kg Punaisia viinimarjoja  
750 g Rusinoita  
6 kg Panimosokeria  
Bacchus Käymisainepakkaus

### SEKAHEDELMÄVIINI

3-4 kg Kuivatut sekahedelmiä  
2 kg Fariinisokeria  
3,5 kg Panimosokeria  
Sitruunahappoa  
Bacchus Käymisainepakkaus

## LUE VALMISTUSOHJEET KOKONAAN ENNEN VALMISTUKSEN ALOITTAMISTA JA TARKISTA, ETTÄ PAKKAUKSESTA LÖYTTY SEURAAVAT PUSSIT:

1. A entsyymi
2. B viinihiiva
3. C hiivaravinne
4. D käymisen pysäyttäjät (kaliumsorbaatti, natriummetabiSULFIITTI)
5. E1 selkeytysaine (piihappoliuos)
6. E2 selkeytysaine (KITOSAANI äyriäisten kuorista, sis. SULFIITTEJA)



### 1. MARJOJEN/HEDELMIEN MEHUSTUS

Kaada **marja/hedelmäseos** siiviläpussiin, sulje pussi ja laita se puhtaaseen käymisastiaan. Kiehauta 5 l vettä ja kaada se käymisastiassa olevien hedelmien päälle.

**Odotatun lämpötila on laskenut alle 50°C.**

Lisää **pussi A (entsyymi)** ja sekoita.

**Odotatun puoli tuntia.**

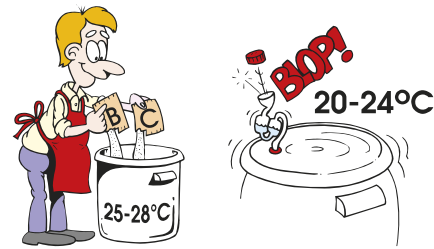


### 2. ENSIMMÄINEN OKERILISÄYS

Liuota puolen tunnin kuluttua **3 kg** koko sokerimäärästä sekoittamalla se 5 litraan n. 50°C vettä isossa kattilassa.

**Mikäli käyttämäsi marjat/hedelmät vaativat sitruunahappoa, sen voi nyt lisätä kattilaan.**

Kaada sokeriliemi käymisastiaan ja lisää kylmää ja/tai lämmintä vettä, kunnes astiassa on 20 litraa nestettä ja sen lämpötila on 25-28°C.



### 3. SEKOITTAMINEN JA KÄYMIEN ALKAMINEN

Varmista että lämpötila astiassa on 25-28°C. Sirottele **pussi B (viinihiiva)** sekä **pussi C (hiivaravinne)** nesteeseen pinnalle. Sekoita hyvin ja sulje kansi. Aseta vesilukko paikalleen ja täytä se puoli litraa vettä.

Sijoita käymisastia paikkaan, jossa lämpötila on n. 20-24°C. Älä laita astiaa vetoisaan paikkaan tai kylmälle lattialle, sillä nämä voivat hidastaa käymistä merkittävästi. Myös suora auringonvalo tai lämmitetty lattia voivat olla haitaksi.

**Odotatun 5-10 pv, kunnes ominaispaino on laskenut alle 1.005.**



### 4. TOINEN OKERILISÄYS JA MARJOJEN/HEDELMIEN POISTAMINEN

Tarkista, että ominaispaino on alle 1.005 (tai alle +5, mittarin asteikosta riippuen), mutta ei alle 1.000. Liuota loput sokerimäärästä sekoittamalla se 5 litraan n. 50°C vettä isossa kattilassa.

Anna sokeriliemen jäähtyä 25°C lämpötilaan ja kaada se käymisastiaan.

Sulje kansi ja laita vesilukko paikalleen.

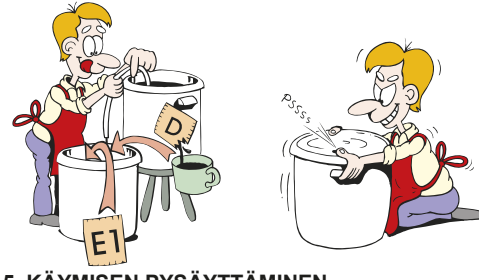
**Odotatun 3 päivää.**

Nosta kolmen päivän kuluttua siiviläpussi marjoineen/hedelmineen astiasta ja anna viinin valua niistä astiaan puolen tunnin ajan.

Lisää haaleaa vettä, kunnes astiassa on 25 litraa nestettä ja sen lämpötila on n. 25°C. Sulje kansi ja laita vesilukko paikalleen.

**Odotatun kunnes viini on käynyt valmiiksi.**

*Ruokaviinien kokonaiskäymisaika on 7-14 vrk, ja väkevien viinien 10-25 vrk, mm. lämpötilasta riippuen. Käymisen päättyminen tulee aina varmistaa ominaispainomittarilla.*



### 5. KÄYMIEN PYSÄYTTÄMINEN

Tarkista ominaispainomittarilla, että käyminen on päättynyt. Ominaispainon tulisi asettua alle 1.000 (tai alle nollan, mittarin asteikosta riippuen), eikä se enää muutu päivästä toiseen.

Lappo viini puhtaaseen käymisastiaan.

Liuota **pussi D (käymisen pysäyttäjät)** 2 dl:aan haaleaa vettä ja kaada tämä seos sekä **pussi E1 (selkeytysaine)** viiniin.

Sulje kansi, poista vesilukko ja peitä vesilukon reikä sormella. Ravista astiaa voimakkaasti ja päästä aika-ajoin paine reiästä sormea nostamalla. *Toista, kunnes suurin osa hiilidioksidista on poistunut. Liika hiilidioksidi viinissä voi sameuttaa viinin.*

Aseta vesilukko takaisin paikalleen.

**Odotatun 1 tunti.**



### 6. SELKEYTTÄMINEN

Lisää tunnin kuluttua **pussi E2 (selkeytysaine)**. Poista vielä jäljellä oleva hiilidioksidi (toista ohje kohdassa 5). Poista kansi ja huuhtelee sen sisäpinta mahdollisista epäpuhtauksista, jotka myöhemmässä vaiheessa voisivat tippua viiniin. Sulje kansi ja laita vesilukko paikalleen. Viini asetetaan nyt selkeytymään, mieluiten viileään paikkaan ja mielellään ylös pöydälle, niin että lappoaminen onnistuu astiaa siirtelemättä.

**Anna viinin selkeytyä rauhassa 2-7 vrk.**

Viinin selkeydyttyä lapotaan se pohjasakkaa varoen toiseen astiaan.

**HUOM:** Mikäli viini ei selkeydy, todennäköisin syy on hiilidioksidin jääminen astiaan selkeytymisen ajaksi. Poista hiilidioksidi ja anna taas selkeytyä 2-3 vrk.



### 7. JÄLKIMAKEUTTAMINEN

Viinin voi nyt jälkimakeuttaa, jotta se saa oikean täyteläisyyden ja makeuden.

Mittaa viini ominaispainomittarilla ja jälkimakeuta alla olevan taulukon **tai oman makusi mukaan**. Kuumenna 1 litra viiniä n. 50°C lämpöiseksi ja liuota siihen sokeri. Kaada sokeriliemi viiniin ja sekoita hyvin. Maista välillä.

<b>Valko- ja roséviinit</b> kuiva -6°, puolikuiva -2°, puolimakea +2°
<b>Punaviinit</b> kuiva -8°, puolikuiva -4°, puolimakea +0°
<b>Väkevät viinit</b> puolikuiva +10°, puolimakea +20°, makea +30°

### Sokerimäärä vs. Ominaispaino:

- 2,5 g sokeria viinilitraa kohti nostaa ominaispainolukemaa 1 asteella.
- 22 litraan viiniä tarvitet siis n. 55 g sokeria astetta kohti.
- Esim. ruokaviini, jonka mittaustulos on -4° ja haluttu lopputulos on 0°, vaatii 4° korotuksen. Eli: 4 x 2,5 g sokeria x 22 litraa viiniä = 220 g sokeria.



### 8. PULLOTTAMINEN

Viini on heti makeutuksen jälkeen valmis pullotettavaksi. Lappo viini pulloihin. Käytä ehjiä, puhtaita viinipulloja ja luonnonkorkkeja. *Pullojen sijaan viinin voi säilyttää ja tarjoilla myös Bag in Box -hanapakkauksissa.*





# BACCHUS

## Bruksanvisning för jässats

Mängden bär och frukter som behövs står bl.a. i recepten på denna instruktion, i många ving guider som finns att köpa, och t.ex. på vår hemsida [www.kotiviini.fi](http://www.kotiviini.fi). Prova själv fram ditt favoritrecept.

**Utrustning som behövs:** 2st jäskärl, silpåse, hävert, desinficeringsmedel, termometer (gärna 0 - 100°C), hydrometer, vinkorkar, korkningsapparat, flaskor och eventuellt etiketter och kapsyler.

### REKOMMENDERAD TOTAL SOCKERMÄNGD

Matviner (9-12%): 4-4,5 kg

Starka viner (16-17%): 6-6,5 kg

**Sockret i bären/frukterna bör beaktas och dras av den totala sockermängden.**

Färska bär/frukter innehåller socker ca 60g/kg. Russin/sviskon/fikon innehåller ca 500-700g/kg. Användning av **Bryggsocker** (druvsocker) vid vintillverkning rekommenderas varmt.

### Om det inte jäser

Om det inte bubblar i jäsröret så är den troligaste orsaken ett otätt jäskärl. Öppna locket och se om det pyser eller bubblar, eller om frukterna svällt upp och flyter på ytan. Med hydrometern kan man följa med jäsningsen. Värdet sjunker alltmedan jäsningsen fortgår.

### Vinets sockerhalt/sötma

Under jäsningsen förvandlas vinmustens socker till alkohol och vinet blir torrt. Färdigt vin kan därför vid behov eftersötas. En lagom sötma har en positiv inverkan på vinets smak och hållbarhet. Sötman ger vinet också fyllighet. Märk att också en alltför kall serveringstemperatur kan "tunna ut" smaken. Speciellt starka viner jäser ut mycket torra och kräver ofta eftersötning för att deras smak och hållbarhet skall utvecklas på rätt sätt. Pga sin styrka kräver starka viner också i regel mer eftersötningssocker än matviner.

### Mogning

Buteljera vinet direkt då det är färdigt. Förvara flaskorna liggande. På flaskor mognar vinets smak och doft och det håller sig bäst ända tills det njuts. Vinet kan avnjutas genast då det är färdigt, men lagring på flaska förbättrar smaken avsevärt. De första 3-4 veckorna känns vinet syrligt och bittert, men smaken avrundas med tiden.

### Mognings- och hållbarhetstider (12-18°C):

Vitt/rosévin: Mogning 1-2 mån, hållbart 8-12 mån.

Rödvin: Mogning 2-4 mån, hållbart 10-14 mån.

Starkvin: Mogning 3-6 mån, hållbart 2-4 år.

Förvara inte vinet under +10°C. Rumstemperatur är då ett bättre alternativ.

Följande artiklar kan köpas i väl sorterade affärer:

**Glasrens och Melkko Steriliseringsmedel** är speciella ämnen för sterilisering och rengöring av jäskärl, flaskor och andra redskap till hemvin och hemöl. Sköljes med riklig mängd vatten.

### Vinkapsyler (olika färger)

Kapsylerna är inte enbart dekorativa, utan de skyddar också korkarna från att torka ut.

### Vinkorkar

Använd naturkorkar av hög kvalitet för att tillsluta flaskorna. Använd en speciell korkapparat för ändamålet. Följ eventuell anvisning på korkförpackningen.



VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahtis - Tfn. 03 872 9700  
[www.melkkobrew.fi](http://www.melkkobrew.fi) - [melkko@melkko.fi](mailto:melkko@melkko.fi)

### Förbehandling av frukt och bär

**Bär:** Vinbär, krusbär, körsbär, jordgubbar o.dyl. rensas och sköljs väl. Bären krossas.

**Frukt:** Äpple, päron o.dyl. Skölj väl. Skär bort dåliga ställen och kärnhus. Inhemsk äpplen skalas ej, för skalen ger färg åt vinet. Utländska äpplen skalas. Skär frukten i tunna skivor.

**Torkad frukt:** Skölj väl. Fikon, aprikoser, dadlar o.dyl. finfördelas (kärnor från t.ex. dadlar avlägsnas) och baddas i ljummet vatten i ett par timmar. Torkade nypon delas och kärnorna avlägsnas, annars kan vinet bli beskt. Efter blötläggningen behandlas frukterna precis som bär.

### Citronsyra

Användning av citronsyra (kan köpas separat) är inte alltid nödvändigt, eftersom många bär och frukter är syrliga i sig. Om receptet ändå rekommenderar citronsyra, så kan den tillsättas i sockerlaget vid punkt 2 i denna instruktion.

### KRUSBÄRSVIN

6-8 kg Krusbär  
0,5 kg Blåbär, för färgen  
6 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

### PLOMMONVIN

1,5-2,4 kg Torkade kärnfria plommon - eller  
6-8 kg Färska plommon  
750 g Russin  
6 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

### JORDGUBBSVIN

5 kg Jordgubbar  
400 g Russin  
6 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

### ÄPPELVIN

9 kg Äpplen, sura  
0,5 kg Blåbär, för färgen  
6 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

### RABARBERVIN

5-6 kg Rabarber  
6 kg Bryggsocker  
10-15 g Vinkrita (enl. anvisning)  
Bacchus Jässats

### LINGONVIN

3 kg Lingon  
1 kg Blåbär  
0,5 kg Russin  
6 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

**Jäsningen startas genom att tillsätta russinen och 1 kg socker i 5 liter vatten. Efter en dygns jäsnings tillsätts blåbären och resten av sockret och vattnet. Lingonen mosas och tillsätts 1/3 i taget, med ett dygns mellanrum.**

### ROSÉVIN

3,5 kg Röda vinbär  
250 g Blåbär  
250 g Russin  
4 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

### RUSSINVIN

4 kg Russin  
4 kg Bryggsocker  
Citronsyra  
Bacchus Jässats

### NYPONSHERRY

1,5 kg Russin  
0,5 kg Torkade nyponskal - eller  
3 kg Färska nypon  
2 kg Farinsocker  
3,5 kg Bryggsocker  
Citronsyra  
Bacchus Jässats

### HALLONVIN

5-6 kg Hallon  
0,5 kg Russin  
6 kg Bryggsocker  
Citronsyra  
Bacchus Jässats

### RÖNNBÄRSVIN

5-6 kg Rönnbär  
0,5 kg Russin eller fikon  
0,5 kg Blåbär, för färgen  
6 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

### VINBÄRSVIN

9 kg Röda eller vita vinbär  
1 kg Blåbär, för färgen  
750 g Russin  
6 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

### SVARTVINBÄRSVIN

3 kg Svarta vinbär  
3 kg Röda vinbär  
750 g Russin  
6 kg Bryggsocker  
Bacchus Jässats

### BLANDFRUKTVIN

3-4 kg Torkad blandfrukt  
2 kg Farinsocker  
3,5 kg Bryggsocker  
Citronsyra  
Bacchus Jässats

LÄS NOGA IGENOM HELA BRUKSANSVISNINGEN INNAN DU SÄTTER IGÅNG OCH KONTROLLERA ATT FÖLJANDE PÅSAR ÄR MED I FÖRPACKNINGEN:

1. **A enzym**
2. **B vinjäst**
3. **C jästnäring**
4. **D jässtopp** (kaliumsorbat, natriummetabiSULFIT)
5. **E1 klarningsmedel** (kiselosol)
6. **E2 klarningsmedel** (CHITOSAN från skaldjur, innehåller SULFITER)



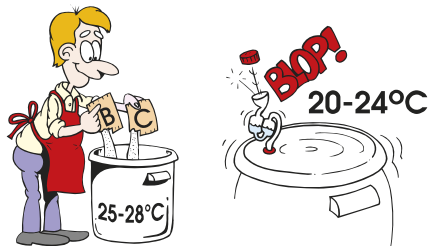
### 1. BLÖTA UPP FRUKTEN

Häll **bär/fruktblandningen** i en silpåse, slut påsen och lägg den i ett rent jäskärl. Koka upp 5 l vatten och häll det över frukten. Vänta tills temperaturen sjunkit under 50°C. Tillsätt **påse A (enzym)** och rör om. Vänta en halv timme.



### 2. FÖRSTA SOCKERTILLSATS

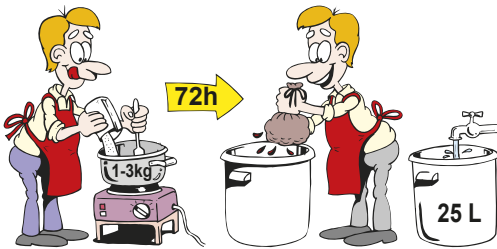
Efter en halv timme, lös upp 3 kg av sockermängden genom att röra ner den i en stor kastrull med 5 liter ca 50°C vatten. Ifall din bär/fruktblandning kräver citronsyra, kan den nu tillsättas i kastrullen. Häll sockerlaget i jäskärl och fyll sedan på med kallt eller varmt vatten för att nå 20 liter och 25-28°C.



### 3. BLANDNING OCH JÄSSTART

Kontrollera att temperaturen i jäskärl är 25-28°C. Strö **påse B (vinjäst)** och **påse C (jästnäring)** över ytan. Rör om väl och stäng locket. Sätt jäsröret på sin plats och fyll det till hälften med vatten.

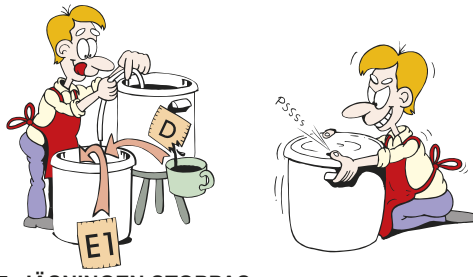
Placera jäskärl i en temperatur av 20-24°C. Ställ inte jäskärl på en dragig plats eller på ett kallt golv, eftersom detta kan fördröja jäsningsen. Även direkt solljus och golvvärme kan vara skadligt. Vänta 5-10 dygn, tills specifika vikten sjunkit under 1.005.



### 4. ANDRA SOCKERTILLSATS OCH PLOCKA UR FRUKTEN

Kontrollera att specifika vikten ligger under 1.005 (eller under +5, beroende på hydrometers skala), men inte under 1.000. Lös upp resten av sockret genom att röra ner det i en stor kastrull med 5 liter ca 50°C vatten. Låt lösningen svalna till 25°C och häll den i jäskärl. Stäng locket och sätt på jäsröret. Vänta 3 dygn. Efter 3 dygn, lyft silpåsen ur vinet och låt påsen rinna av ner i jäskärl i en halv timme. Fyll på med svalt vatten för att nå 25 liter och 25°C. Stäng locket och sätt på jäsröret. Vänta tills vinet jäst färdigt.

Matviner jäser på 7-14 dgr, starka viner på 10-25 dgr, beroende på bl.a. temperatur. Man bör alltid med hydrometer säkerställa att det jäst färdigt.



### 5. JÄSNINGEN STOPPAS

Kontrollera med hydrometer att det jäst färdigt. Den specifika vikten ska ha lagt sig under 1.000 (eller under nollstrecket, beroende på hydrometers skala) och den förändras inte längre dagligen.

Tappa över vinet på ett rent jäskärl. Lös upp **påse D (jässtopp)** i 2 dl svalt vatten. Häll denna blandning och **påse E1 (klarningsmedel)** i vinet. Stäng locket, ta bort jäsröret och täck över jäsrörets hål i locket med ett finger. Skaka kärlet kraftigt och släpp då och då ut koldioxiden genom att lyfta på fingret. Upprepa tills den mesta koldioxiden försvunnit. Koldioxid i vinet kan göra det grumligt. Sätt tillbaka jäsröret. Vänta en timme.



### 6. KLARNING

Efter en timme, tillsätt **påse E2 (klarningsmedel)**. Avlägsna än en gång kvarvarande koldioxid (upprepa punkt 5). Ta bort locket och skölj dess undersida från orenheter som i ett senare skede annars kan falla ner i vinet. Vinet ställs nu för att klarna, gärna svalt och upp på t.ex. ett bord så att vinet senare kan tappas om utan att man behöver flytta kärlet. Låt vinet klarna i lugn och ro i 2-7 dgr.

Då vinet klarnat, tappas det om i ett rent jäskärl, utan att röra bottensatsen.

**OBS:** Ifall inte vinet klarnar, är den troligaste orsaken att det fortfarande finns koldioxid i vinet. Avlägsna koldioxiden och låt vinet klarna ytterligare 2-3 dgr.



### 7. EFTERSÖTNING

Vinet kan nu eftersötas, så att det får rätt fyllighet och smak. Mät vinet med hydrometer och eftersötta enligt nedanstående tabell **eller enligt egen smak**. Hetta upp 1 liter vin till ca 50°C och lös upp sockret i det. Häll i jäskärl och rör om. Smaka av emellanåt.

<b>Vitvin och rosévin</b> torrt -6°, halvtorrt -2°, halvsött +2°
<b>Rödvin</b> torrt -8°, halvtorrt -4°, halvsött +0°
<b>Starkvin</b> halvtorrt +10°, halvsött +20°, sött +30°

### Sockermängd vs. Specifik vikt:

- 2,5 g socker per liter vin ökar den specifika vikten med en grad.  
- för 22 liter vin behövs alltså ca 55 g socker per grad.  
T.ex. ett matvin vars mätvärde är -4° och det önskade värdet är 0°, kräver en ökning på 4°. Alltså: 4 x 2,5 g socker x 22 liter vin = 220 g socker.



### 8. BUTELJERING

Vinet är klart för buteljering genast efter att det eftersötats. Tappa över vinet på flaskor. Använd rena och hela glasflaskor, samt naturkorkar. Istället för vinflaskor kan man lagra vinet också i **Bag in Box** -kranförpackningar.