



BACCHUS

© Bacchus 01/2022

Viiniainespakkauksen ohje

Pakkaus sisältää sokeria lukuun ottamatta kaikki tarvittavat aineet viinin valmistukseen.

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

SUOSITUS SOKERIMÄÄRÄKSI

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

Väkevät viinit (16-17%): 6-6,5 kg

Sokerin määrä vaikuttaa käymisaikaan ja valmiin viinin alkoholipitoisuuteen

Eri ihmiset pitävät eri vahvuisista viineistä. Kokeile millaisesta itse pidät. Ominaispainomittarin lähtöarvo riippuu sokerimäärästä - suurempi sokerimäärä antaa korkeamman lähtöarvon. Tästä arvosta voidaan laskea lopullisen viinin alkoholipitoisuus (lähtöarvon ja loppuarvon ero / 7,46). Suosittelemme 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 tarjoilulämpötila 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 pulloit vaakatasossa. Pulloissa viinin maku ja tuoksu kypsyvät ja säilyvät parhaiten, kunnes viini nautitaan. Viinin voi juoda heti sen valmistuttua, mutta se kypsyä vasta pulloissa varastoitessa. 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 on 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 korkkeja 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 hanapussessa on saatavilla mm. 6 kpl:n pakkauksissa.



VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahti - Puh. 03 872 9700
www.melkkobrew.fi - melkko@melkko.fi

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

1. **A entsyyymi**
2. **B viinihiiva**
3. **C hiivaravinne**
4. **D käymisen pysäyttäjät** (kaliumsorbaatti, natriummetabiSULFIITTI)
5. **E1 selkeytysaine** (piihappoliuos)
6. **E2 selkeytysaine** (KITOSAANI äyriäisten kuorista, sis. SULFIITTEJA)
7. **F sitruunahappo** (E330)
8. **marja/hedelmäseospussi** (muutamissa viinilaaduissa oleva harmaa pölymäinen aine ei ole hometta, vaan rypälesokeria, tanniinia ja viinin mausteita.)



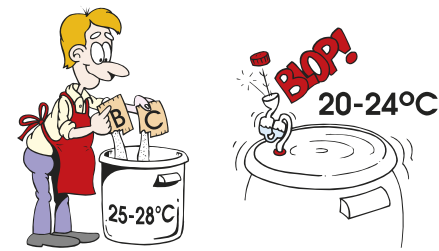
1. HEDELMIEN KOSTUTTAMINEN

Kaada **marja/hedelmäseos** siiviläpussiin, sulje pussi ja laita se puhtaaseen käymisastiaan. Kuumenna 5 l vettä n. 50°C lämpöiseksi ja kaada se käymisastiassa olevien hedelmien päälle. Lisää **pussi A (entsyyymi)** ja sekoita. **Odotat puoli tuntia.**



2. SOKERIN LISÄÄMINEN

Liuota puolen tunnin kuluttua koko sokerimäärä sekä **pussi F (sitruunahappo)** sekoittamalla ne n. 50°C veteen isossa kattilassa. Kaada sokeriliemi käymisastiaan ja lisää kylmää ja/tai lämmintä vettä, kunnes astiassa on 23,5 litraa nestettä ja sen lämpötila on 25-28°C.



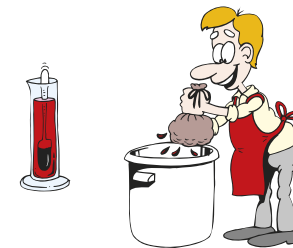
3. SEKOITTAMINEN JA KÄYMISEN ALKAMINEN

Varmista, että lämpötila astiassa on 25-28°C. Sirotele **pussi B (viinihiiva)** sekä **pussi C (hiivaravinne)** nesteeseen pinnalle. Sekoita hyvin ja sulje kansi. Aseta vesilukko paikalleen ja täytä se puoliiseen vedellä.

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.

Odotat kunnes viini on käynyt valmiiksi.

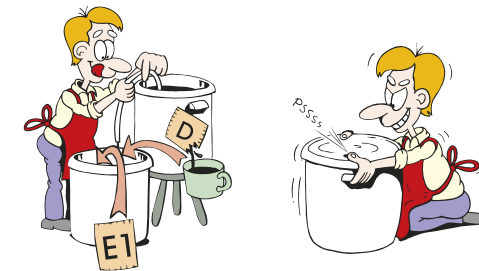
Ruokaviinien käymisaika on 4-12 vrk, väkevien viinien 10-25 vrk, mm. lämpötilasta riippuen. Käymisen päättymisen tulee aina varmistaa ominaispainomittarilla.



4. HEDELMIEN POISTAMINEN

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

Kun viini on käynyt valmiiksi, nosta siiviläpussi marjoihin/hedelmineen astiasta ja anna viinin valua niistä astiaan puolen tunnin ajan. Älä purista pussia.

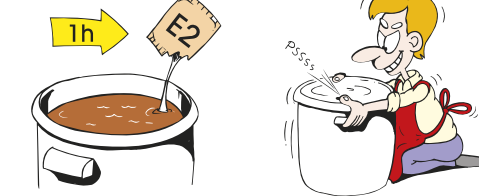


5. KÄYMISEN PYSÄYTTÄMINEN

Lappoa 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 sormealla nostamalla. *Toista, kunnes suurin osa hiilidioksidista on poistunut. Liika hiilidioksidi viinissä voi sameuttaa viinin.*

Aseta vesilukko takaisin paikalleen.

Odotat 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.

Valko- ja roséviinit

kuiva -6°, puolikuiva -2°, puolimakea +2°

Punaviinit

kuiva -8°, puolikuiva -4°, puolimakea +0°

Väkevät viinit

puolikuiva +10°, puolimakea +20°, makea +30°

Sokerimäärä vs. Ominaispaino:

- 2,5 g sokeria viinilitraa kohti nostaa ominaispainolukemaa 1 asteella.
- 22 litraan viiniä tarvittavat 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. Lappoa viini pulloihin. Käytä ehjiä, puhtaita viinipulloja ja luonnonkorkkeja. *Pullojen sijaan viinin voi säilyttää ja tarjoilla myös Bag in Box -hanapakkauksissa. Tämän viiniainespakkauksen kotelo toimii hanapakkauksena. Lisäksi tarvitaan vain hanapussessa.*



BACCHUS

Bruksanvisning för vinsats

Denna vinsats innehåller alla ingredienser för vintillverkning, förutom socker.

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

REKOMMENDERAD SOCKERMÄNGD

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

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

Mängden socker påverkar jäsnings tiden och alkoholhalten i det färdiga vinet

Alkoholhalten kan upplevas olika från person till person. Prova dig gärna fram. Hydrometers startvärde påverkas också av sockermängden - mer socker ger ett högre värde. Med hjälp av värdena kan man också räkna ut alkoholhalten (skillnaden mellan startvärde och slutvärde / 7,46). 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 jäskär. 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 eftersötats. 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 välsorterade affärer:

Glasrens och **Melkko Steriliseringsmedel** är speciella ämnen för sterilisering och rengöring av jäskär, 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 - melkko@melkko.fi

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 jäsning**
4. **D jässtopp** (kaliumsorbat, natriummetabiSULFIT)
5. **E1 klarningsmedel** (kiselol)
6. **E2 klarningsmedel** (CHITOSAN från skaldjur, innehåller SULFITER)
7. **F citronsyra** (E330)
8. **bär/fruktpåse** (i vissa vinsorter ingår druvsocker, tannin och andra ljusa mjöllliknande kryddor)



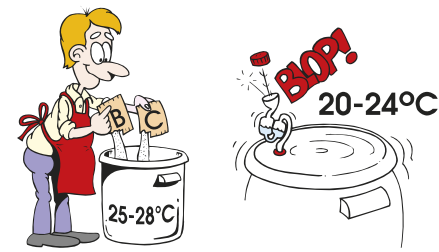
1. BLÖTA UPP FRUKTEN

Häll **bär/fruktblandningen** i en silpåse, slut påsen och lägg den i ett rent jäskär. Värm upp 5 l vatten till ca 50°C och håll det över frukten. Tillsätt **påse A (enzym)** och rör om. **Vänta en halv timme.**



2. SOCKERTILLSATS

Efter en halv timme, lös upp hela sockermängden och **påse F (citronsyra)** genom att röra ner dem i en stor kastrull med ca 50°C vatten. Häll sockerlaget i jäskäret och fyll sedan på med kallt eller varmt vatten för att nå 23,5 liter och 25-28°C.

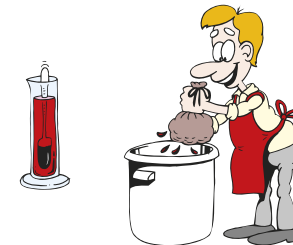


3. BLANDNING OCH JÄSSTART

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

Placera jäskäret i en temperatur av 20-24°C. Ställ inte jäskäret på en dragig plats eller på ett kallt golv, eftersom detta kan fördröja jäsningsen. Även direkt solljus och golvvärme kan vara skadligt. **Vänta tills vinet jäst färdigt.**

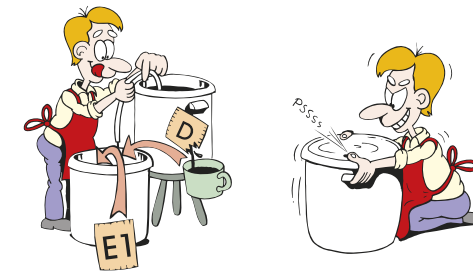
Matviner jäser på 4-12 dgr, starka viner på 10-25 dgr, beroende på bl.a. temperatur. Man bör alltid med hydrometer säkerställa att det jäst färdigt.



4. PLOCKA UR FRUKTEN

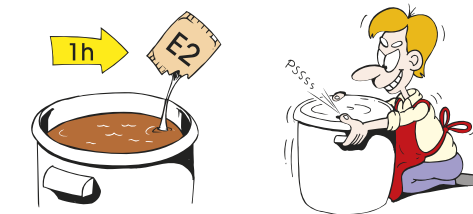
Kontrollera med hydrometer att det jäst färdigt. Den specifika vikten ska ha lagt sig under 1.000 (eller under nollstrecket, beroende på hydrometers skala) och den förändras inte längre dagligen.

När vinet jäst färdigt, lyft silpåsen ur vinet och låt påsen rinna av ner i jäskäret i en halv timme. Krama inte ur påsen.



5. JÄSNINGEN STOPPAS

Tappa över vinet på ett rent jäskär. 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 jäskär, 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 eftersötats, så att det får rätt fyllighet och smak. Mät vinet med hydrometer och eftersöta enligt nedanstående tabell **eller enligt egen smak**. Hetta upp 1 liter vin till ca 50°C och lös upp sockret i det. Häll i jäskäret och rör om. Smaka av emellanåt.

Vitvin och rosévin

torrt -6°, halvtorrt -2°, halvsött +2°

Rödvin

torrt -8°, halvtorrt -4°, halvsött +0°

Starkvin

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. Förpackningen till denna vinsats fungerar som Bag in Box -låda. Det behövs bara kranpåsar till.