

# Barshop

## Valmistusohje 25 litralle kotiviiniä

Lue ohje tarkkaan. Tällöin onnistut viinin valmistuksessa.

### PAKKAUKSEN SISÄLTÖ

- Pakastekuivattu VIINIHIIVA 15 g soveltuu sekä miedoille että väkeville viineille.
- RAVINNESEOS 22 g. *Jos valmistat alle 12% viiniä, käytä vain 2/3 ravinneseoksesta.*
- HAPOTE (sitruunahappo) 22 g vähähappoisiin hedelmä- ja marjayhdistelmiin.
- PIKAKIRKASTE 16 g pysäyttää käymisen ja kirkastaa viinin.

### TARVITTAVAT VÄLINEET

- KÄYMIASASTIA 30 l kannella ja vesilukolla, elintarvikemuovia (mielellään 2 astiaa).
- SIIVILÄPUSSI helpottaa marjätähteiden poistamista käymisastiasta.
- OMINAISPAINOMITTARI ja LÄMPÖMITTARI.
- SEKOITUSLASTA ja/tai REIKÄKAUHA.
- VIINILAPPO viinin juoksuttamista varten.
- Puhtaita LUONNONKORKKEJA ja KORKITUSLAITE.
- KAPSYYLEJÄ korkkien suojaksi.
- Puhtaita, lasisia VIINIPULLOJA.

### TÄRKEITÄ OHJEITA KOTIVIINIIN VALMISTUKSEN ONNISTUMISEKSI

- Desinfioi kaikki viininteossa tarvittavat astiat ja välineet.
- Paras käymislämpötila on 20-25°C.
- Vältä vetoa ja toispuolista lämpöä. Älä laita käymisastiaa lämpöpatterin viereen tai suoraan lattialämmityksen päälle.
- Pidä päiväkirjaa viinin kaikista valmistusvaiheista.
- Säilytä pullot makuullaan, mieluiten noin 12-16°C lämpötilassa.
- Kotiviiniä ei pitäisi säilyttää alle 10°C lämpötilassa. Pitkä säilytys liian kylmässä sameuttaa viinin ja kypsyminen hidastuu tai pysähtyy kokonaan.

### ERI RAAKA-AINEIDEN ESIKÄSITTELY

#### TUOREET MARJAT JA HEDELMÄT

**Raparperi:** Käytä nuoria varsia, mieluummin ennen juhannusta kasvaneita. Jos käytät myöhemmin satokaudella kasvanutta raparperia, lisää (2 g liitua / 1 kg raparperia) viiniin heti alkuvaiheessa oksaalihapon takia. Huuho varret ja leikkaa 1,5 cm paloiksi.  
**Mustikka, Mansikka, Viini- ja Karvaismarja:** Poimi marjat heti niiden kypsyttyä. Käytä aina puhtaita, vastapainotettuja marjoja. Perkaa, huuhtelee sekä survo marjat.  
**Omena tai Päärynä:** Käytä terveitä omenoita/päärynöitä, pese hedelmät, poista siemenkotta ja pilaantuneet osat. Leikkaa lohkoiksi.  
**Pihlajanmarja ja Aronia:** Poimi ainoastaan hyvänmakuisia mielellään pakkasen puremia marjoja (marjat voi pakastaa ennen käyttöä). Perkaa ja huuho marjat. Kiehauta marjat 2 litrassa vettä, survo ne ja kaada liemineen käymisastiaan.  
**Luumu:** Huuho luumut ja halkaise ne. Poista kivet ainakin suurimmasta osasta luumuja, ettei viinistä tule kitkerää.  
**Kirsikka:** Perkaa, huuho ja halkaise kirsikat. Poista kivet suurimmasta osasta kirsikoita. Riko muutama kivi voimakkaamman kirsikanmaun antajaksi.  
**Ruusunmarja:** Halkaise ruusunmarjat, poista siemenet ja huuho marjat.  
**Sitruhedelmät:** Pese sitruhedelmät ja kuori ne. Poista myös kuoren alla oleva valkoinen kerros. Viipalo hedelmät poikkisuuntaan.

#### KUIVATUT MARJAT JA HEDELMÄT (esim. Ruusunmarja ja Rusina)

Laita huuhdotut marjat/hedelmät kiehuvaan veteen pehmenemään. Survo marjat/hedelmät ja kaada ne liemineen käymisastiaan. Jos käytät vain kuivattuja raaka-aineita, lisää 40-80 g sitruunahappoa.

#### KUKAT, LEHDET TAI MUUT KASVIEN OSAT

Käytä tuoreita ja terveitä kasveja. Kukat ja niiden terälehdet ovat parhainmillaan heti kukkaan puhkeamisen jälkeen. Jotkut kasvit/kukat soveltuvat viininvalmistukseen myös kuivattuina esim. seljan- ja oraphilajankukat sekä vadelman ja mustaviinimarjan lehdet.

#### HEDELMÄ- JA MARJAMEHUT

Mehuissa ei saa olla säilöntäaineita esim. kaliumsorbaattia. Pastöroitua tai keitetty mehu käy hyvin viininvalmistukseen. Viinihiiva viihtyy paremmin jos mukana on hieman kuitupohjaa esim. tuoreita, pakastettuja tai kuivattuja hedelmiä ja marjoja. Mehua tulisi olla 8-10 litraa, riippuen siitä miten tiivistetty mehu on ja miten täyteläinen maku halutaan. Mietoihin viineihin vähemmän ja väkeviin viineihin enemmän mehua. Mehun raaka-aineen voimakkuus on myös otettava huomioon, mustaherukkamehu on maultaan huomattavasti vahvempaa kuin esim. omenamehu.

## RESEPTIÄ 25 LITRALLE KOTIVIINIÄ

### MIEDOT VIINIT

**Sokerimäärä: 4-5 kg**  
**Alkoholipitoisuus: 8-13 til-%**

Miedon viinin valmistukseen tarvitaan 5-8 kg tuoreita raaka-aineita riippuen siitä miten vahva maku halutaan viiniin ja siitä miten voimakkaan makuisia raaka-aineita käytetään. Valkoviini vaatii vähemmän ja miedomman makuisia marjoja ja hedelmiä kuin punaviini.

### Punaviinimarja-vadelmaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +5 - +10)

5 kg punaisia viinimarjoja  
1-2 kg vadelmia  
200 g rusinoita  
4-5 kg sokeria

Ei käytetä Hapotetta.

### Raparperi viini

(Suositeltava jälkimakeutus +15 - +25)

5-6 kg raparperia  
500 g rusinoita tai kuivattua aprikoosia  
1 pss (n. 15 g) viiniliitua  
(ks raparperi ed. sivu)  
4-5 kg sokeria  
*Ei käytetä hapotetta.*

### Syysvalkoviini

(Suositeltava jälkimakeutus -5 - 0)

5 kg omenoita  
1 kg pihlajanmarjoja  
200 g kuivattua aprikoosia  
4 kg sokeria

### Voikukkaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +15 - +25)

2-2,5 kg voikukan keltaisia kukkia  
100-500g rusinoita  
4 kg sokeria

### Tuorehuviini

(Suositeltava jälkimakeutus +10 - +20)

8-12 l omenatuorehemia tai 5-6 l mietoa marjamehua tai 3-5 l vahvaa marjamehua  
250 g rusinoita  
5-6 kg sokeria

### VÄKEVÄT VIINIT

**Sokerimäärä: 5-7 kg**  
**Alkoholipitoisuus: 13-16 til-%**

Väkevät viinit vaativat enemmän raaka-aineita kuin miedot, jotta korkeampi alkoholipitoisuus ei maistu liian voimakkaasti. Suositeltava marja/hedelmämäärä on 6-9 kg, riippuen siitä, miten voimakkaan makuinen lopputulos halutaan.

### Mansikkaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +10 - +20)

5-8 kg mansikoita  
300-500 g rusinoita  
5-6 kg sokeria

### Mustaviinimarjaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +10 - +30)

6-8 kg mustia viinimarjoja  
300-500 g rusinoita  
6 kg sokeria  
Ei käytetä Hapotetta.

### Kirsikkaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +20 - +30)

6-8 kg kirsikoita  
300 g kuivattuja luumuja  
6 kg sokeria

### Omenaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +10 - +30)

5-9 kg omenia, happamia  
5-6 kg sokeria

### Puolukkaviini

(Suositeltava jälkimakeutus +20 - +30)

3 kg puolukoita  
1 kg mustikoita  
750 g rusinoita  
6 kg sokeria

*Ei käytetä hapotetta.*

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

## NÄIN VALMISTAT VIINISI

1. Laita siiviläpussi puhtaaseen käymisastiaan. Kaada marja/hedelmäseos siiviläpussiin ja sulje pussi. Lämmitä 5 l vettä 50°C:een ja kaada astiaan. Anna mehustua kannen alla 2-3 h.

2. Liuota koko sokerimäärä ja lisää tarvittaessa **Hapote** kuumaan veteen ja kaada liuos käymisastiaan. Lisää vettä siten, että viinimehun kokonaismäärä on noin 24,5 l ja lämpötila alle 28°C.

3. Sekoita **Ravinneseos** n. 2 dl kylmää vettä ja kaada käymisastiaan.

4. Sekoita **Viinihiiva** n. 3 dl 30-35°C vettä. Viinihiivan turvottua n. 15 min, kaada seos käymisastiaan. Sulje käymisastia vesilukolla varustetulla kannella ja ravista astiaa voimakkaasti. Täytä vesilukko puoliiksi vedellä. Aseta astia rauhalliseen, vedottomaan paikkaan 22-25°C lämpötilaan.

5. Käyminen alkaa muutaman tunnin kuluttua. Käymisaika riippuu käytetystä sokerimäärästä, lämpötilasta sekä viinityypistä. Viini on käynyt valmiiksi kun se on lakannut kuplimasta. Tarkista aina kuitenkin makeus ominaispainomittarilla. Ominaispainon ollessa -10 ja 0 välillä on viini valmis kirkastusvaihetta varten. Poista siiviläpussi marjoineen ja lappoa viini puhtaaseen käymisastiaan.

6. Kaada **Pikakirkaste**pussin sisältö n. 5 dl astiaan ja kaada päälle 2-3 rkl kylmää vettä. Odota 2-3 min., kunnes seos kostuu kunnolla. Kaada 3 dl kiehuvaa vettä seoksen päälle samalla sekoittaen. Sekoita viiniä voimakkaasti ja kaada seos kuumana astiaan. Jatka sekoittamista jotta Pikakirkasteliös jakautuu tasaisesti viiniin. Sulje käymisastia ilmatiiviillä kannella ja anna viinin seistä 7-9 vrk. Lappoa tämän jälkeen viini puhtaaseen astiaan ja poista pohjasakka.

7. Tuuleta viiniä n. 1 vrk. kansi raollaan. Sekoita viiniä voimakkaasti 5-6 kertaa muutama minuutti kerrallaan. Näin viinistä poistuvat sen ominaisuuksia pilaavat kaasut, ja viini saa kypsymiseen tarvittavaa happea. Tuuletuksen jälkeen anna viinin seistä vielä muutama päivä.

8. Esikypsyä viiniä tiiviin kannen alla 1-3 viikkoa. Lappoa viiniä vielä kerran ja poista pohjasakka. Viini on valmis jälkimakeuttavaksi ja pulloitettavaksi. Maista viiniä. Mikäli se on mielestäsi liian kuivaa, voi viinin jälkimakeuttaa.

### JÄLKIMAKEUTUS

valkoviinit -3 ... +5  
punaviinit -2 ... +3  
väkevät viinit +15 ... +40  
Huom. Nostaaksesi ominaispainoa +1 asteen, lisää 2,5 g sokeria /viinilitra. Sekoita sokeria viiniin, älä veteen. Nämä arvot ovat ohjeellisia, kaikki riippuu sinun makutottumuksista.

9. **Varastointi.** Käytä luonnonkorkeja pullojen sulkemiseen. Varastoitaessa viini kehittää omaa, makua pehmentävää aromia. Maku voi nuorena olla heman pistävä, mutta se muuttuu jo muutaman viikon varastoinnin jälkeen. Huomattavasti maku paranee n. 2 kuukauden varastoinnin aikana. Vain jotkut sitrusviinit ovat parhaimmillaan heti esikypsytyksen jälkeen. Varastoi pullot vaakatasossa, pimeässä ja yli 12°C lämpötilassa. Lopullinen kypsyminen tapahtuu 6 kk:n - 8 vuoden aikana. Kokeile onnistutko tekemään aitoa vuosikertaviiniä!



**MELKKOBREW**

VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahti  
03 872 9700 www.melkkobrew.fi

# Barshop

## Instruktioner för 25 liter hemvin

Läs instruktionen noggrannt. Då lyckas du bättre med ditt vin.

### FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL

- Frystorkad **VINJÄST 15 g** lämplig för både svaga och starka viner.
- **JÄSTNÄRSALT 22 g.** Om vinet är under 12%, använd endast 2/3 av jästnäringen.
- **HAPOTE (citronsyra) 22 g** för bär- och fruktblandningar med låg syrahalt.
- **SNABBKLARNING 16 g** avslutar jäsningsen och får vinet att klarna.

### REDSKAP SOM BEHÖVS

- JÄSKÄRL 30 l med lock och jäsrör, av livsmedelsplast (helst 2 st).
- SILPÅSE underlättar avlägsnandet av bärresterna från jäskärlet.
- En VINHYDROMETER och TERMOMETER.
- OMRÖRNINGSSPATEL eller HÅLSLEV.
- HÅVERT för tappning av vinet.
- NATURKORKAR samt KORKNINGSPAPPARAT.
- KAPSYLER som skydd för korkarna.
- Rena VINFLASKOR av glas.

### VIKTIGA RÅD FÖR ATT LYCKAS MED VINTILLVERKNINGEN

- Desinficera alla kärl och tillbehör som behövs vid vintillverkningen.
- Bästa jäsningstemperaturen ligger mellan 20-25°C.
- Undvik drag och ensidig värme. Placera inte jäskärlet bredvid ett värmeelement eller direkt på golvvärme.
- För dagbok över vintillverkningens olika skeden.
- Förvara vinflaskorna liggande i en temperatur mellan 12-16°C. Hemvin bör inte förvaras under 10°C. Långvarig förvaring i alltför låg temperatur grumlar vinet och mognadsprocessen avstannar. Rätt lagring förbättrar vinets smak.

### FÖRBEHANDLING AV RÅÄMNE

#### FÄRSKA BÄR OCH FRUKTER

- Rabarber:** Använd unga stjälkar, helst sådana som vuxit före midsommaren. Använder du rabarber som vuxit senare, bör du i början av tillverkningen tillsätta renad krita (2 g krita / 1 kg rabarber) för att neutralisera rabarberns oxalsyra. Skölj rabarbern och stycka den i ca. 1,5 cm bitar.
- Blåbär, Jordgubbar, Vinbär och Krusbär:** Plocka bären genast då de mognat. Använd alltid rena, nyplockade bär. Rensa och skölj bären i behov. Mosa bären.
- Äppel eller Päron:** Använd friska äpplen/päron. Tvätta frukterna, avlägsna kärnhuset och förskämda delar, skär dem i klyfter.
- Rönnbär eller Aronia:** Plocka endast välsmakande bär, gärna frostbitna (du kan även djupfrys bären före användning). Rensa och skölj vid behov. Koka upp bären i ca. 2 liter vatten, mosa dem och håll dem med sitt spad i jäskärlet.
- Pommon:** Skölj pommonen, klyv dem och avlägsna de flesta kärnorna för att undvika att vinet blir beskt.
- Körsbär:** Rensa och skölj körsbären. Klyv dem och krossa några kärnor för att få en kraftigare körsbärssmak i vinet.
- Nypon:** Klyv nyponen, avlägsna kärnorna och skölj dem under rinnande vatten.
- Citrusfrukter:** Tvätta och skala citrusfrukterna. Tag bort även det vita skiktet under skalet. Skiva citrusfrukterna på tvären.

#### TORKADE BÄR OCH FRUKTER (nypon, russin o dyl)

Lägg bären/frukten i kokande vatten för att mjukna. Mosa bären/frukten och håll dem med sitt spad i jäskärlet. Om ni använder **enbart** torkade ingredienser, tillsätt 40-80g citronsyra.

#### BLOMMOR, BLAD OCH ANDRA VÄXTDELAR

Använd färska och friska växter. Blommor och deras kronblad är som bäst genast då blommorna slagit ut. Använd inte visnande blommor eller växter. En del blommor/ växter lämpar sig för vintillverkning även som torkade t.ex fläder- och hagtorns-blommor, hallon- och svartvinbärsblad.

#### FRUKT- OCH BÄRSAFTER

Safterna får inte innehålla konserveringsmedel t.ex kaliumsorbat! Pastöriserad eller kokad saft lämpar sig bra för vintillverkning. Vinjästen trivs bäst när vinmusten innehåller lite fibermaterial t.ex kokade russin eller pommon. Det behövs 8-10 liter saft, beroende på hur koncentrerad saften är och hur fyllig smak man önskar sig i vinet. För svaga viner behövs det litet mindre saft än för starka viner. Man bör också beakta saftens styrka, t.ex svartvinbärssaft är betydligt starkare i smaken än äppelsaft.

## RECEPTFÖRSLAG FÖR 25 LITER HEMVIN

### SVAGA VINER

**Sockermängd: 4-5 kg**

**Alkoholhalt: 8-13 vol-%**

För tillverkning av svaga viner behövs det 5-8 kg färska råvaror, beroende på hur stark smak man önskar sig i vinet och hur starka råvarorna är till smaken. Vittvin behöver en mindre bärsmängd än rödvin.

#### Hallon/rödvinsbärsvin

(Rekomm. eftersötning +5 - +10)

5 kg röda vinbär

1-2 kg hallon

200 g russin

4-5 kg socker

*Använd inte påsen*

*Hapote (citronsyra).*

#### Rabarbervin

(Rekomm. eftersötning +15 - +25)

5-6 kg rabarber

500 g russin eller torkade aprikoser

1 påse (ca. 15 g) krita

(se rabarber föregående sida)

4-5 kg socker

*Använd inte påsen*

*Hapote (citronsyra).*

#### Höstvittvin

(Rekomm. eftersötning -5 - 0)

5 kg äpplen

1 kg rönnbär

200 g torkade aprikoser

4 kg socker

#### Maskrosvin

(Rekomm. eftersötning +15 - +25)

2-2,5 kg kronblad av maskros

100-500g russin

4 kg socker

#### Vin av pressad saft

(Rekomm. eftersötning +10 - +20)

8-12 l äppelsaft

eller 5-6 l mild bärsaft

eller 3-5 l stark bärsaft

250 g russin

5-6 kg socker

### STARKA VINER

**Sockermängd: 5-7 kg**

**Alkoholhalt: 13-16 vol-%**

Starka viner kräver mer råvaror av svaga, för att den högre alkoholhalten inte skall dominera i smaken. Det behövs 6-9 kg bär och frukter, litet beroende på hur stark smak man önskar sig.

#### Jordgubbsvin

(Rekomm. eftersötning +10 - +20)

5-8 kg jordgubbar

300-500 g russin

5-6 kg socker

#### Svartvinbärsvin

(Rekomm. eftersötning +10 - +30)

6-8 kg svartvinbär

300-500 g russin

6 kg socker

*Använd inte påsen*

*Hapote (citronsyra).*

#### Körsbärsvin

(Rekomm. eftersötning +20 - +30)

6-8 kg körsbär

300 g torkade pommon

6 kg socker

#### Äppelvin

(Rekomm. eftersötning +10 +30)

5-9 kg äpplen

5-6 kg socker

#### Lingonvin

(Rekomm. eftersötning +20 - +30)

3 kg lingon

1 kg blåbär

750 g russin

6 kg socker

*Använd inte påsen*

*Hapote (citronsyra).*

Starta vinmäsken med russin och

låt jäsa 1 dygn.

Mosa lingonen och blåbären samt

tillsätt 1/3 av dem i vinmäsken med

1 dygns mellanrum.

## SÅ TILLVERKAR DU DITT VIN

1. Sätt silpåsen i ett rent jäskärl. Häll frukten i silpåsen och stäng påsen. Värm 5 liter vatten till 50°C och håll det över frukten. Låt frukten dra under lock i 2-3 h.

2. Lös upp hela sockermängden och **citronsyra (Hapote)** i hett vatten och håll lösningen i jäskärlet. Fyll på med vatten till ca. 24,5 l. Temperaturen skall nu vara under 28°C.

3. Lös upp **jästnärsalt (Ravinneseos)** i 2 dl kallt vatten och håll i jäskärlet.

4. Lös upp **vinjäst (Viinihiiva)** i 3 dl ca. 30-35°C vatten och rör om. Låt jästen svälla i ca. 15 minuter och håll sedan i jäskärlet. Rör om i jäskärlet. Sätt på lock och jäsrör. Fyll jäsröret till hälften med vatten. Placera jäskärlet på dragfritt ställe i en temperatur på ca. 22-25°C.

5. Efter några timmar börjar det jäsa. Jäsningstiden beror på sockermängd, temperatur och vintyp. Vinet har jäst färdigt när det inte längre bubblar i vinet, men det skall alltid kontrolleras med hydrometer! Värdet bör stå mellan -10 och 0. Avlägsna silpåsen med frukt och tappa vinet på ett annat kärl.

6. Häll **snabbklarning (Pikakirkaste)** i ett 5 dl kärl, håll över 2-3 msk kallt vatten. Vänta 2-3 min. tills blandningen är jämt fuktig. Häll 3 dl kokett vatten över blandningen. Rör om tills blandningen är jämnt fördelad och rör sedan ner blandningen i vinet. Stäng jäskärlet med ett lufttätt lock och låt vinet stå i 7-9 dygn. Tappa sedan över vinet på ett rent jäskärl och släng bort bottenatsen.

7. Tag bort locket och vädra vinet i några timmar. Rör samtidigt kraftigt om i vinet 5-6 ggr för att avlägsna de gaser, som annars skulle försämra vinets egenskaper. Samtidigt tillförs vinet behövligt syre för mognadsprocessen.

8. Låt vinet mogna under lock i 1-3 veckor. Tappa över vinet ännu en gång och släng bottenatsen. Smaka på vinet. Om det är för torrt i din smak, kan det eftersötas.

### EFTERSÖTNING

vittvin -3 ... +5

rödvins -2 ... +3

starkvin +15 ... +40

Obs. För att öka specifika vikten med 1 grad, mätt med hydrometer, tillsättes 2,5 g socker per liter vin. Rör ned sockret i vinet, inte i vatten. Vinets sötma anpassas naturligtvis efter egen smak, ovanstående värden är endast tänkta som vägledning.

9. **Lagring.** Använd naturkorkar vid buteljeringen. Vinet utvecklas vid lagring på flaskor. De första 3 veckorna är smaken ofta något skarp och från. Vinets fyllighet börjar framträda efter lagring i 1-2 månader. Vissa citrus- och äppelviner kan dock njutas direkt efter tillverkningen. Vinet lagras mörkt och i en temperatur över 12°C. Mogningstiden för viner kan variera, normalt är det mellan 6 mån – 8 år. Prova själv att tillverka äkta årgångsvin.



**MELKKOBREW**

VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahtis  
03 872 9700 www.melkkobrew.fi