

## FAVOURITE -kotiviinin valmistusohjeet

Ennenkuin aloitat, lue valmistusohjeet huolellisesti läpi ja tarkista, että pakkauksessa on mukana kaikki käymisainepussit:

**A. entsyymi**  
**K. kalkki**  
**D. käymisenpysäyttäjät**  
**E1. superselvi**

**C. ravinneseos**  
**B. viinihiiva**  
**bentonite**  
**E7. kitosaani**

Desin fioi kaikki valmistusvälineet huolellisesti esim. Action-desin fiointiaineella.

### Raaka-aineet:

Puhdista roskat pois marjoista ja hedelmistä ja huuhtele ne.

Leikkaa suuremmat hedelmät ohuiksi viipaleiksi tai lohkoiksi, marjat voi murskata.

Voit käyttää myös säilöntäaineettomia mehuja.

**1. Aloitus:** Kaada 4 kg sokeria\* 25-30 litran käymisastiaan.

Lisää 4 l kiehuvaa vettä ja sulata sokeri.

Lisää hedelmät ja marjat joko sellaisenaan tai siiviläpussissa.

**2.** Lisää kylmää vettä niin paljon, että kokonaisnestemäärä on joko 15 litraa (vahvat viinit) tai 23 litraa (miedot viinit).

**3.** Tyhjennä pussit **A (entsyymi)** ja **C (ravinneseos)** sekä **K (kalkki)** käymisastiaan. Sitruunahappo lisätään myös tässä vaiheessa (ei tarvita kaikissa viineissä, katso resepti).

Liuota **pussi B (viinihiiva)** lasilliseen haaleaa, 25-30 C -asteista vettä ja anna seistä n.15 min.

**TÄRKEÄÄ:** Varmista, että käymisastian nesteen lämpötila on alle 30 astetta, ettei hiiva pala. Kaada liuennut hiiva käymisastiaan. Aseta kansi ja vesilukko paikoilleen. Täytä vesilukko n. kolmanneksella vettä. Ravistele astiaa voimakkaasti ja aseta tasalämpöiseen paikkaan. Käyminen aikaa normaalisti vuorokauden sisällä. Jos kuplia ei tule vesilukosta tarkista nesteen pinta; jos kuplia tai kuohuntaa esiintyy tarkista kannen tiiviys ja/tai vähennä vesilukosta vettä. Jos käymistä ei tapahdu, on hiiva todennäköisesti palanut. Lisää uusi viinihiiva ja ravistele astiaa.

**4. Vain vahvat viinit:** Viiden päivän kuluttua lisää 2-3 kiloa sokeria liuottamalla se kuumaan veteen. Jäähdytä ja lisää käymisastiaan lisäksi haaleaa vettä siten, että kokonaisnestemääräksi tulee n. 23 litraa. Aseta kansi ja vesilukko paikoilleen ja ravista hyvin. Jätä viini käymään n. viikoksi.

**5. Mittaus:** Kun vesilukko kuplii n. 2 kertaa minuutissa, avaa kansi ja mittaa ominaispainomittarilla (tai maista) viinin makeus.

\*\* Jos makeus on liian suuri (> +10), anna viinin käydä vielä muutama päivä.

**6. Käymisen pysäytys:** Poista marja- ja hedelmämässä ja lappoa viini puhtaaseen astiaan. Liuota **pussi D (käymisenpysäyttäjät)** lasilliseen viiniä ja kaada käymisastiaan. Ravista voimakkaasti päivittäin n. 2-3 päivän aikana hiilidioksidin poistamiseksi. Viiniin kertynyt hiilidioksidi poistetaan siten, että irrotat vesilukon ja ravistelet astiaa voimakkaasti kannen ollessa paikoillaan sormi vesilukon reiän päällä. Ravistele niin kauan, ettei painetta enää poistu otettaessa sormi pois reiältä.

**7. Kirkastus:** Ripottele **pussin Bentonite** sisältö viinin pinnalle tasaisesti, odota hetki ja sekoita hyvin.

Tyhjennä pussin **E1 (superselvi/piihappo)** sisältö suoraan käymisastiaan ja sekoita viiniin. Kaada pussin **E7 (kitosaani)** sisältö suoraan astiaan ja sekoita uudelleen. Aseta kansi ja vesilukko paikoilleen ja anna viinin seistä liikuttelematta 4-5 päivää, kunnes viini on kristallinkirkasta. Varo heiluttamasta astiaa jotta pohjasakka ei sekoitu viiniin. Lappoa kirkas viini toiseen astiaan. Mikäli viini ei ole täysin kirkasta, jätä se vielä muutamaksi päiväksi kirkastumaan, joistakin marjoista tehdyt viinit kirkastuvat hitaammin.

**8. Jälkimakeutus:** Jos haluat viinistäsi makeamman, lisää sokeria asteittain. 2,5 grammaa sokeria/litra vastaa yhtä astetta ominaispainomittarin mitta-asteikolla. Eli jos viiniä on 20 litraa ja haluat makeuttaa sitä kymmenen asteen verran, on sokeria liuotettava 20 l x 2,5 g x 10 astetta =500 g. Sokeriliisäyksen jälkeen on hiilidioksidi poistettava viinistä uudelleen.

**Oheisesta taulukosta näet ohjeelliset makeutusosuudet:**

<b>ruokaviinit</b>	<b>. 3...+3</b>
<b>vaaleat seurusteluviinit</b>	<b>+10...+20</b>
<b>tummat seurusteluviinit</b>	<b>+15...+25.</b>

**9. Pullotus:** Tässä vaiheessa viinin maku ei välttämättä ole vielä kovin hyvä, mutta se paranee kypsyttämisen aikana, joka kestää viinistä riippuen 2-12 kk. Viini säilyy oikein pullotettuna jopa vuosia. Pullot tulee sulkea aidoilla luonnonkorkeilla \*\*\*, jotta viini kypsyä eikä bakteereja pääse viiniin. Tarkoitukseen soveltuvalla korkituslaitteella ne saa vaivattomasti paikoilleen. Älä käytä käytettyjä korkkeja.

### Lisäohjeita:

\* Viinihiiva kestää kerralla lisättäväksi n. 6 kg sokeria, mutta johtuen joidenkin marjojen ainesosista, saattaa käyminen hidastua.

Suosittelomme sokerin lisäystä kahdessa erässä.

\*\* Suosittelemme viinien käyttämistä aina loppuun. Näin saadaan kullekin viinityypille sopiva alkoholiprosentti. Kaikki viinit eivät kuitenkaan käy aivan kuivaksi, joten pysäytys tehdään kun vesilukosta tulee kuplia enää noin 2 minuutin välein.

\*\*\* Aitoon viinipulloon sopii n. 21-23 mm halkaisijalta oleva 33-40 mm pitkä korkki. Kierrekorkkipulloon soveltuu kartion muotoinen lyhyempi korkki, esim. 19/23x33.

Korkkien laatu vaikuttaa viinin säilyvyyteen. Älä unohda etikettejä ja kapsyylejä

### VIINIRESEPTI 23 LITRALLE:

Kuivattuna määrät vastaavat noin 10-30% tuorepainosta.

**Valkoviini** (n.10%), makeus 0

4-5 kg kirpeitä omenoita

0,5 kg rusinoita

50 g sitruunahappoa

4 kg sokeria

**Saksalaistyyppinen valkoviini** (n. 10%), makeus +3

2 kg omenoita

100 g rusinoita

1 kg (ora)pihjalanmarjoja

50 g sitruunahappoa

4 kg sokeria

**Punaviini** (n. 12%), makeus +3

3 kg omenoita

1 kg mustikkaa tai aroniaa

500 g pihjalanmarjoja

200 g rusinoita

35 g tammilastuja

5 kg sokeria

**Kir** (n.15%), makeus +25

6 kg mustia viinimarjoja

700 g karpaloita

200 g kirsikoita

50 g sitruunahappoa

6 kg sokeria

**Sherry** (n. 15%), makeus + 15-25

3 kg tuoretta ruusunmarjaa

3 kg omenoita

100g rusinoita

6 kg sokeria

**Kirsikkaviini** (n. 15%), makeus +20- +25

3-5 kg kirsikoita

1 kg mustikoita

6 kg sokeria

**Voikukkaviini** (n. 15%), makeus + 20

3-6 l voikukan keltaisia terälehtiä

1 kg kuorittua sitruunaa

1 kg hapanta omenaa

250 g rusinoita

30 g sitruunahappoa

4 kg kidesokeria

2 kg fariinisokeria

Kypsytä n. 1/2 vuotta.

**Viinimarjaviini** (n. 15%), makeus + 20

4-5 kg punaisia, mustia tai valkoisia

500 g rusinaa

6 kg sokeria

**Punainen Ajatus** (n. 16%), makeus + 20

3 l mustaviinimarjaa

2 l karviaista

1 l punaista viinimarjaa

1 l mustaviinimarjan lehti

6,5 kg sokeria

**Luumuviini** (n. 15%), makeus + 20

1,5 kg kuivattuja luumuja (6 kg tuoretta)

500 g rusinoita

6 kg sokeria

**Appelsiinvini** (n. 14%), makeus + 25

5 kg kuorittuja appelsiineja

1 kg kuorittuja sitruunoita

200 g rusinoita

2 kg fariinisokeria

4 kg kidesokeria

**Mansikkaviini** (n. 15%), makeus + 15-20

5-7 kg mansikoita

250 g rusinoita

6 kg sokeria

## Bruksanvisning för FAVOURITE –hemvin

Innan du börjar läs bruksanvisningen noggrant och försäkra dig om att följande påsar är med i förpackningen:

<b>A. enzymer</b>	<b>C. jästnärsalt</b>
<b>K. kalk</b>	<b>B. vinjäst</b>
<b>D. jässtopp</b>	<b>bentonite</b>
<b>E1. superklaring</b>	<b>E7. chitosan</b>

Desinficera all utrustning som skall användas med t.ex Action desinficeringsmedel.

### Råvara:

Skölj frukten/bären. Skär större frukter i tunna skivor eller klyftor, krossa bären. Du kan använda saft utan konserveringsmedel.

**1. Start:** Häll 4kg socker\* i ett 25-30 liters jäskärl. Tillsätt 4 liter kokande vatten och rör om tills sockret har smält. Tillsätt råvaror i kärlet - om du använder jäspåse, håll råvaror i påsen och sätt påsen i kärlet.

**2.** Häll kallt vatten så att vätskemängden blir antingen 15 liter (starka viner) eller 23 liter (lätta viner).

**3. Töm påse A (enzymer) och påse C (jästnärsalt) samt påse K (kalk)** i jäskärlet. Även citronsyran tillsättes i detta skede (behövs inte till alla viner; se recept). Lös **påse B (vinjäst)** i ett glas ljummet (25-30C) vatten. VIKTIGT: Försäkra dig om att vätskan i jäskärlet är under 30 C, så att jästen inte bränns. Håll den lösta jästen i jäskärlet. Sätt på lock och jäsrör. Fyll jäsröret till ca 1/3 med vatten. Skaka kärlet kraftigt och placera det på ett jämnvarmt och dragfritt ställe. Jäsningen börjar normalt inom ett dygn. Bubblar det inte i vattenlåset, granska vätskans yta. Om det bubblar och/eller skummar, kontrollera lockets täthet och/eller minska vatten i jäsröret. Om ingen jäsning förekommer har jästen troligtvis överhettats - tillsätt ny vinjäst och blanda.

**4.** Efter 5 dagar (gäller **bara starka viner**): Lös upp 2-3 kg socker i hett vatten. Låt lösningen svalna och håll i jäskärlet. Tillsätt ljummet vatten upp till 23 liter. Blanda. Placera lock och jäsrör på kärlet och låt jäsa c. en vecka.

**5. Mätning:** När det bubblar i jäsröret ungefär 2 ggr/minut öppna locket och mät vätskans söthet med en hydrometer (och/eller smaka) \*\*. Om sötheten är för hög (> 10), låt vinet jäsa ytterligare några dagar.

**6. Jässtopp:** Ta bort fruktpåsen och låt den rinna av. **Påse D Jässtopp** löses i ett glas med vin och hälls i vinet. Vi rekommenderar att du använder jässtopp för det skyddar vinet mot bakterier. Avlägsna kolsyran genom att skaka kärlet och håll ett finger för hålet till jäsröret. Tag bort fingret så att trycket slipper ut, upprepa tills det inte finns något tryck. Sätt på locket och jäsröret. Vinet skall nu stå i 2-3 dagar, skaka om kärlet dagligen.

**7. Klarning:** Strö innehållet av **påse Bentonite** jämt på vinets yta, vänta en stund och rör om vinet. Töm **påse E1 Superklaring** i vinet och rör om, töm sedan **påse E7 Chitosan** och rör om på nytt. Sätt på locket och jäsröret och ställ kärlet helst på ett svalt högt ställe, så att det inte behöver flyttas vid omtappningen. Låt vinet stå orört i 4-6 dagar. Det kan komma några bubblor i jäsröret, det beror på att vinet kan innehålla kolsyra även om vinet jäser inte mera.

När vinet är klart (håll i ett glas och se mot ljuset), tappas det med hävert till ett rengjort kärl. Var försiktig att bottensatsen inte blandas i vinet. Om vinet inte ännu är kristallklart, låt det stå orört 1-2 dagar.

**8. Eftersötning:** Vill du att ditt vin skall vara sötare, tillsätt socker gradvis. 2,5 g socker/liter vin motsvarar en grad på hydrometern. M.a.o. vill du söta 200 liter vin med tio grader, löser du 20 l x 2,5 g x 10 grad = 500 g. Koldioxiden måste avlägsnas på nytt efter sötningen.

**Följande tabell kan användas som riktvärde vid eftersötning:**

<b>matviner</b>	<b>-3...+3</b>
<b>ljusa starkviner</b>	<b>+ 10...+20</b>
<b>mörka starkviner</b>	<b>+ 15...+25</b>

**9. Buteljering:** I detta skede är vinet kanske ännu inte så gott, men smaken förbättras under mognadsprocessen som beroende på vinet tar 2-12 månader. Vinet håller, rätt buteljerat, i många år. Buteljen skall tillslutas med äkta naturkork \*\*\* så att vinet mognar och inte släpper in bakterier i vinet. Använd inte använda korkar. Korkarna appliceras med en för ändamålet avsedd korkapparat.

### Tilläggsanvisningar:

\* Vinjästen klarar av ett sockertillägg på 6 kg, men beroende på ämnen i vissa bär kan jäsningen ske långsammare. Vi rekommenderar tillsättning av socker i 2 omgångar.

\*\* Vi rekommenderar att vinet alltid får jäsa färdigt, så uppnås en för vintypen lämplig alkoholprocent. Alla viner jäser dock inte helt färdigt varför jässtoppningen kan utföras när det bubblar ca varannan minut i jäsröret.

\*\*\* Till en äkta vinflaska passar korkar med diameter 21-23 mm, längd 33-40 mm. Till skruvkorksflaskor passar koniska korkar, t.ex. 19/23 x 33 mm. Glöm inte etiketter och kapsyler.

### VINRECEPT FÖR 23 L VIN:

**Vittvin på äppel** (ca. 10%), halvtorr 0

4-5 kg syrliga äpplen

0,5 kg russin

50 g citronsyra

4 kg socker

**Rödvin** (ca. 12%), halvtorr/halvsött +3

3 kg äpplen

1 kg blåbär eller aronia

500 g rönnbär

200 g russin

35 g ekspån

5 kg socker

**Vinbärsvin** (ca. 15%), sött +20

4-5 kg vita, röda eller svarta vinbär

0,5 kg russin

6 kg socker

**Vin typ ”Sherry”** (ca. 15%), sött +15 - +25

3 kg färska nypon

3 kg äpplen

100 g russin

6 kg socker

**Körsbärsvin** (ca. 15%), sött +20 - +25

3-5 kg körsbär

1 kg blåbär

6 kg socker

**Lingonvin** (ca. 15%), sött +15 - +30

5 kg lingon

0,5 kg russin

2 kg äpplen

6 kg socker

Tillsätt lingonen 2-3 omgångar á 1-2 kg.

## VIINIPÄIVÄKIRJA VINDAGBOK

**Resepti:  
Recept:**

**Määra:  
Mängd:**

**Aloitus:**

**Start:**

**Makeus:**

**Söthet:**

**Mittaus:**

**Mäning:**

**Pysäytys:**

**Jässtopp:**

**Kirkasteet:**

**Klarning:**

**Pullotus:**

**Buteljering:**

**Säilytys:**

**Lagring:**

**Kommentit:**

**Kommenarer:**

MARKKINOINTI/MARKNADSFÖRING:

**VIINITALO MELKKO OY**  
ASENTAJANKATU 1, 15520 LAHTI  
www.kotiviini.fi

© Favourite –käymisineohje. Tarkastettu 08.2009