

# Golden Wine VALMISTUSOHJE

## LUE OHJE HUOLELLA ENNEN ALOITUSTA.

Käytettävät sokerimäärät: Miedot viinit (10%) 4 kg  
Vahvat viinit (16%) 6,5 kg

Suosittelimme Panimosokeria!

Käymisaika n. 2-3 viikkoa.

1. Laita marjat tai hedelmät käymisastiaan mieluiten siiviläpussissa.  
Kaada 5 l n. 70° C vettä marjojen päälle, liuota **pussi E1** (entsyymi) juomalasilliseen n. 50°C vettä ja kaada se käymisastiaan. Jätä marja/hedelmäseos mehustumaan kannen alla 1-2 tunniksi.

2. Jos käytät tavallista sokeria, liuota koko sokerimäärä (max. 6,5 kg) 4 litraan kuumaa vettä ja kaada sokeriliuos käymisastiaan.  
Panimosokerin voi kaataa suoraan käymisastiaan.

Jos raaka-aineet ovat vähähappoisia (mm. päärynä, mustikka, vähähappoiset omenat), tarvitaan lisäksi *sitruunahappoa*, joka lisätään sokeriliemeen (sitruunahappo ei ole mukana pakkauksessa).

Lisää kylmää/kuumaa vettä siten, että viinimehun kokonaismäärä on n. 25 l ja lämpötila n. 25°C.

3. Ennen hiivan lisääystä varmista, että viinimehun lämpötila on alle 25° C. Sekoita **pussi E2** (viinihiiva/ravintosuola) 1dl 25-30° C vettä. Viinihiivan turvottua n. 15 min. kaada se käymisastiaan ja sekoita.

4. Sulje käymisastia vesilukolla varustetulla kannella ja täytä vesilukko puolilleen vettä.  
Jätä astia tasalämpöiseen ja vedottomaan paikkaan (22-25°C) käymään.  
Käymisaika riippuu käytetyistä hedelmistä, sokerimäärästä ja käymislämpötilasta.

5. Kun viini on käynyt valmiiksi (tarkista ominaispainomittarilla), poista marjat/hedelmät ja lappoa viini toiseen astiaan. Liuota **pussi E5** (käymisenpysäyttäjä) kupilliseen vettä tai viiniä ja kaada astiaan.  
Poista hiilidioksidi viinistä mahdollisimman hyvin viiniä voimakkaasti vatkaamalla, ravistelemalla astiaa tai kaatamalla viiniä useita kertoja astiasta toiseen.  
Tyhjennä sitten **pussi E6** (piihappo) suoraan viiniin ja sekoita hyvin. Sulje kansi.

6. Vuorokauden kuluttua lisää **pussi 7** (superselvike/kitosaani) suoraan astiaan. Sekoita hyvin (älä vatkaa liian voimakkaasti), sulje kansi ja jätä viini rauhassa selkeytymään 5 vuorokaudeksi.

7. Lappoa viini puhtaaseen astiaan. Nyt viini on valmis nautittavaksi, mutta sen maku muuttuu vielä kypsyessään.

8. Jos viini on hapanta, karvasta tai kovan makuista, lisää viiniin sokeria.  
Tarkista maku ennen pullotusta, mutta huomioi, että osa happamuudesta ja/tai kova maku tasoittuu varastoinnin aikana. Tuoreeseen viiniin ei ole vielä kehittynyt makua pehmentäviä aromeja, siksi nuorta viiniä ei tulisi nauttia liian kuivana.

Ominaispainomittari ilmaisee sokeripitoisuuden.

Esim. 25 l:ssa viiniä 60 g sokeria nostaa yhden oechsle-asteen ominaispainomittarin asteikolla.

### Suositteluvia makeusarvoja:

Valkoviini -2 - +5, punaviini -2 - +4, vahvat viinit +5 - +30

VIINITALO MELKKO OY, Asentajankatu 1, 15520 Lahti

Puh. 03- 872 9700 (ma-pe 09.00-16.00) Sähköposti: [melkko@melkko.fi](mailto:melkko@melkko.fi)

[www.kotiviini.fi](http://www.kotiviini.fi)

© Golden Wine käymisainepakkaus. Ohje tarkastettu 23.02.11