

TEE TÄMÄ ennen SUODATUSTA

Jos käytät kasviksia tai vihanneksia viinin valmistuksessa, yritä välttää raaka-aineiden pitkää keittämistä. Jos suinkin mahdollista, käytä vain kylmää vettä (tarpeen mukaan lämmitettynä) viinin valmistukseen.

ÄLÄ ODOTA AINA SAAVASI LOISTAVAN KIRKASTA VIINIÄ PELKÄSTÄÄN SUODATTAMALLA.

Laskemalla hyvin sameaa viiniä suodattimen läpi lopputulos ei välttämättä ole hyvä. Suodatin voi mennä tukkoon.

Paras tulos saadaan suodattamalla hyvin valmistettu kohtuullisen kirkas viini. Tämä onnistuu yksinkertaisesti käyttämällä entsyymiä ja kirkastus-aineita viinin valmistuksessa.

Käymisen ja lappomisen jälkeen viini jää usein sameaksi vailla kirkastumisen merkkejä. Tämä useimmiten johtuu viinissä olevasta PEKTIINISTÄ, tai harvemmin TÄRKKELYKSESTÄ.

Suodattamalla on vaikea saada viinistä loistavan kirkasta, jos siinä on pektiiniä. Siksi on tarpeen käsitellä viini etukäteen.

PEKTIINIONGELMIA YLEISESTI AIHEUTTAVIA RAAKA-AINEITA HANKALIMMASTA ALKAEN:

1	Oratuomenmarjat	11	Vadelmat
2	Musta- ja punaviinimarjat	12	Rusinat
3	Omenat ja päärynät	13	Taatelit ja viikunat
4	Aprikoosit	14	Mustikat
5	Luumut	15	Seljanmarjat
6	Kriikunat	16	Ruusunmarjat
7	Persikat	17	Kirsikat
8	Raparperi	18	Vihannekset ja kasvikset
9	Karhunvatukat	19	Rypäleet
10	Karviaismarjat	20	Mansikat

Suosittelavat toimenpiteet

PEKTIINI: Kaikissa viinin raaka-aineissa on jossakin määrin pektiiniä. Pekiinin poistamiseksi viiniin lisätään mieluiten heti alussa pektiiniä hajottavaa entsyymiä. Jos entsyymi lisätään myöhemmässä vaiheessa, viini täytyy pitää lämpimässä paikassa 3-4 päivää.
Joissakin tapauksissa on tarpeen lisätä tupla-annos entsyymiä.

TÄRKKELYS: Tärkkelyksen aiheuttamia ongelmia esiintyy usein viineissä, joiden raaka-aineina on kasviksia, vihanneksia, banaaneja tai raakoja omenoita. Tärkkelyksen poistamiseksi viiniin lisätään samaan aikaan pektolaasientsyymin kanssa teelusikallinen amylaasientsyymiä.

KIRKASTUS ennen SUODATUSTA

Lisää käymisen loputtua viiniin viininkirkastusaine/aineet. Kirkastus voi poistaa jopa 95% viinin sameudesta ennen suodatusta, koska: Viinissä on miljoonia mikroskooppisia hiukkasia, jotka ovat liian keveitä painuakseen astian pohjalle.

Nämä hiukkaset tavallisesti menevät suodattimen läpi tai tukkivat hienoimmat suodatinkiekot. Valtava määrä hiukkasia viinissä aiheuttaa sameuden.

Kirkastusaineet vetävät viinissä olevia hiukkasia puoleensa, ja nämä yhdessä kasaantuvat suuremmiksi ja raskaammiksi hiukkasiksi. Isommat hiukkaset painuvat pohjaan jättäen viinin paljon kirkkaammaksi.

Lappoa viini aina ennen suodatusta puhtaaseen astiaan pohjasakan erottamiseksi.

SUODATUKSEN JÄLKEEN

Suodatuksen jälkeen viinissä ei pitäisi olla enää lainkaan sameutta aiheuttavia hiukkasia. Uutta samentumista voi kuitenkin muodostua, jos viini alkaa käydä uudelleen. Tämä johtuu usein siitä, että viini on suodatettu ennen kuin käyminen on kokonaan pysähtynyt. Joskus myös viinien sekoittaminen tai jopa sulfiitin (rikin) lisäys voi aiheuttaa sitä.

Viinin kypsyessä siinä tapahtuu muutoksia, ja pulloon voi kertyä sakkaa. Siinä tapauksessa avaa pullo ja kaada viini desinfioituun astiaan. Anna viinin seistä muutama päivä, lappoa se puhtaaseen astiaan pohjasakan erottamiseksi ja suodata se uudestaan. Viinin uudelleen käynnistymisen ehkäisemiseksi siihen on hyvä lisätä annos kaliumsorbaattia ennen pullosta.

MIKROBITARTUNTA

Valkoinen kalvo tai täpliä viinissä; voi johtua puutteellisesta hygieniasta tai liiasta ilmatilasta astiassa tai pulloissa. Parannuskeinona suodata viini uudestaan ja lisää 1 g viinirikkiä 4,5 litraan viiniä. Anna viini seistä ainakin 5-6 viikkoa ennen maistamista. **STERILOI KAIKKI VÄLINEET PERUSTEELLISESTI JÄLKEENPÄIN.**
Jätä aina mahdollisimman pieni ilmatila viinin säilytysastiaan.

VIINIT, JOTKA TUMMUVAT AJAN KANSSA (HAPETTUVAT)

Lisää 50 mg askorbiinihappoa (C-vitamiinia) 4,5 litraan tummunutta valkoviiniä. Suodata uudestaan viikon kuluttua.