

Pektiinin harmaannuttaman viinin kirkastus

Joskus viinin raaka-aineissa (varsinkin jos ne eivät ole täysin kypsiä) on niin paljon pektiiniä (hyytelöitymistä aikaansaava entsyymi), että käymispakkauksissa oleva pektolaasientsyymi ei onnistu kaikkea hajottamaan. Tällaisessa tapauksessa pektiini yhdessä kirkastusaineiden kanssa "harmaannuttaa" viinin.

Viinin saa yleensä kirkkaaksi seuraavalla tavalla:

Varmista ensimmäiseksi, että viinistä on poistettu hiilidioksidi mahdollisimman hyvin (ravistamalla, voimakkaalla vatkaamisella, astiasta toiseen useita kertoja kaatamalla).

Lämmitä 1 litra kirkastumatonta viiniä 60°C-asteiseksi. Lämpimässä viinissä pektiinin hajoaminen entsyymin vaikutuksesta alkaa paremmin, mutta viini ei saa olla kuumempaa (yli 60°C), sillä silloin entsyymi menettää toimintakykynsä.

Liuota pektolaasientsyymi tilkkaan kylmää vettä ja sekoita se lämpimään viiniin. Anna viinin jäähtyä, ja sekoita jäähtynyt viini sitten käymisastiassa olevaan sameaan viiniin huolellisesti.
Sulje kansi.

Seuraavana päivänä ripottele bentoniittipussin sisältö laveasti ja mahdollisimman tasaisesti viinin pinnalle. Anna seistä puolisen tuntia ja sekoita viini. Tyhjennä sitten nestemäiset kirkastepussit (ensin E1, sitten E7) viiniastiaan hyvin sekoittaen.
Sulje kansi.

Viini saa tämän jälkeen seistä rauhassa, kunnes se on kirkastunut.

Ainesosat 82g: KITOSAANI (kirkastusaine äyriäisten kuorista), Bentoniitti, Piihappoliuos, Entsyymi.