

**LÄS NOGA IGENOM HELA BRUKSANSVISNINGEN INNAN DU SÄTTER IGÅNG. SKRIV UPP TIDPUNKTEN FÖR VARJE ÅTGÄRD I BRUKSANSVISNINGEN.**

**KOLLA ATT FÖLJANDE 11 PÅSAR FINNS MED:**

- **bentonite** (bentonit)
- **PF 1** (pektolas)
- **PF 2** (vinjäst)
- **PF 3** (jästnärsalt)
- **PF 4** (skumdämpningsmedel)
- **PF 5** (vinsyra/jässtopp)
- **selvike 1-4** (klaringsmedel, 4 påsar)
- **bär- och fruktblandning** (I vissa vinsorter ingår druvsocker, tannin och andra ljusa mjölliknande kryddor. Dessa är inte mögel, utan de är viktiga för vinets slutliga egenskaper. )

*Rengör jäskärlet och den övriga utrustningen med varmt vatten som innehåller desinficeringsmedel. Skölj ordentligt. Utrymmet, där jäsningen äger rum, bör vara dragfritt. Jäskärlet skall inte utsättas för direkt solljus.*

**STEG 1.** kl \_\_\_\_\_

Häll frukt- och bärblandningen i en silpåse och slut påsen. Sätt påsen i jäskärlet och häll 3 liter kokande vatten över silpåsen. Vänta en halv timme.

Lös upp hela sockermängden i 3 liter kokande vatten och häll i jäskärlet. Rör om i 2 minuter, för att lösa upp sockret helt. För strösocker gäller följande mängder: Vitvin 4 kg och rödvin 4,5 kg. Dessa ger en slutlig alkoholhalt på 10-11 vol-%. Strö innehållet i **påse PF 1** i jäskärlet och rör om i 1 minut. Vänta 2 timmar.

**STEG 2.** kl \_\_\_\_\_

Tillsätt 20°C vatten upp till totalvolymen 25 liter. Rör om väl. Temperaturen i brygden bör nu vara 25-30 °C. Strö sakta innehållet i **påse bentonite** över ytan, rör om i 30 sekunder. Rör ihop innehållet i **påsarna PF 2 och PF 3** i en torr skål. Häll blandningen i jäskärlet och rör om i 30 sekunder. Vänta 10-15 minuter (men inte längre än så, pga kraftigt skumutveckling).

Rör om i 2 minuter tills skummet lägger sig och koldioxiden försvinner. Häll försiktigt innehållet i **påse PF 4** i jäskärlet och rör om endast på ytan. Sätt locket löst på kärlet. Använd inte jäsrör, utan sätt en vaddtuss el.dyl. i hålet för jäsröret. Låt jäsa i 20-25°C i 24 timmar.

*Jäsningstiden påverkas av temperaturen. I lägre temperatur jäser vinet långsammare. I alltför hög temperatur kan jäsningen rentav bli alltför snabb varpå vinet skummar över.*

**STEG 3.** kl \_\_\_\_\_

Efter 24 timmars jäsning, kontrollera med hydrometer att vinets specifika vikt är mellan -5 och +2 (.995-1.002). Ifall värdet är högre än detta, låt vinet jäsa vidare. Då specifika vikten är rätt, avlägsna silpåsen med bär/frukt. Tillsätt försiktigt **påse PF 5** och rör om kraftigt i 2 minuter eller tills koldioxiden försvunnit. Tillsätt **påse SELVIKE 3** och rör om i 30 sekunder. Vänta en timme.

Tillsätt sedan **påse SELVIKE 2**. Rör om i 30 sekunder. **OBS! När du tillsätter jässtopp (PF 5) i kärlet, frigörs det på en gång mycket koldioxid. Akta dig för att inandas ångorna.** Lyft upp jäskärlet färdigt på ett bord med tanke på omtappning. Vänta 2 timmar.

**STEG 4.** kl \_\_\_\_\_

Rör om vinet försiktigt utan att rubba bottensatsen. Tillsätt **påse SELVIKE 1** och rör om försiktigt i 10 sekunder. Tillsätt **påse SELVIKE 4** och rör om försiktigt i 10 sekunder. Vänta till nästa dag.

*Klarningstiden för vinet förlängs, ifall:  
-man rör om alltför kraftigt (i Steg 4).  
-vinet är för sött.  
-vinet innehåller fortfarande koldioxid.*

**STEG 5.** kl \_\_\_\_\_

Nästa dag, tappa försiktigt över det klara vinet på ett annat kärl. Vinet är nu färdigt att buteljeras och drickas. Om du låter resten av vinet i första kärlet stå några timmar till (max. 36 h), sjunker bottensatsen ytterligare och du kan tappa över mer klart vin.

*Om vinet är för torrt i din smak, går det bra att eftersötas. För att höja den specifika vikten med 1 grad på oechsle-skalan, tillsätt 2,4 g strösocker per liter vin. Lös upp sockret direkt i vinet, inte i vatten.  
Eftersötning (oechsle): -2 ... +5 (.998-1.005)*

**TIPS:** Istället för vinflaskor kan man lagra vinet också i **Bag in Box** -kranförpackningar. Förpackningen till denna vinsats fungerar som Bag in Box -låda. Det behövs bara kranpåsar till.

**Presto<sup>®</sup> Forte<sup>48h</sup>**

**Presto Forte valmistusohjeet**  
n. 20 litralle / 25 pullolle valmista viiniä



Pakkaus sisältää sokeria lukuun ottamatta kaikki tarvittavat aineet viinin valmistukseen.

**Tarvittavat välineet:** Käymisastia 30 l, lappoastia, siiviläpussi, lappo, desinfiointiaine, nestelämpömittari (mielellään 0 - 100°C), ominaispainomittari, korkit, korkituslaite ja pulloja.

**Suositus sokerimääräksi (kidesokeria):**

Valkoviini:	<b>4,0 kg</b>
Punaviini:	<b>4,5 kg</b>

Suosittellemme lämpimästi **Panimosokerin** (rypälesokerin) käyttöä kotiviinin valmistuksessa. 1 kg kidesokeria vastaa 1,1 kg Panimosokeria.

**TÄRKEÄÄ:** Jos haluat, että viinisi valmistuu 48 tunnissa, on ohjetta noudatettava **sanasta sanaan ja erittäin tarkasti.**

*Huoneen lämpötilan tulee olla 20-24°C. Jos lämpötila on alle 20°C, käymisaika pitenee.*

*Valmistuksen aloittaminen kannattaa ajoittaa tarkkaan, koska viini on käynyt valmiiksi 24 tunnissa hiivan lisäyksestä. Esim. arkipäivinä kannattaa aloittaa n. klo 15 ja jatkaa seuraavana päivänä klo 18.*

 **MELKKOBREW**

VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahti - Puh. 03 872 9700

[www.melkkobrew.fi](http://www.melkkobrew.fi) - [melkko@melkko.fi](mailto:melkko@melkko.fi)

**LUE VALMISTUSOHJEET HUOLELLISESTI ENNEN VALMISTUKSEN ALOITTAMISTA. MERKITSE TOIMENPITEIDEN KELLONAJAT MUISTIIN. TARKISTA ETTÄ SEURAAVAT 11 PUSSIA ON MUKANA:**

- **bentonite** (bentoniitti)
- **PF 1** (pektolaasi)
- **PF 2** (viinihiiva)
- **PF 3** (ravintosuola)
- **PF 4** (vaahdonestoaine)
- **PF 5** (viinihappo/käymisen pysäyttävä)
- **selvike 1-4** (4 pussia)
- **marja/hedelmäseospussi** (Muutamissa viinilaaduissa oleva harmaa pölymäinen aine ei ole hometta, vaan rypälesokeria, tanniinia ja viinin mausteita. Nämä ovat viinin arvokkaimpia osia ja viinin ominaisuuksille hyvin tärkeitä.)

*Puhdista käymisastiat ja valmistusvälineet lämpimällä vedellä johon on lisätty desinfiointiainetta. Huuhtelee huolellisesti. Paikka jossa käyminen tapahtuu on oltava vedoton, eikä astia saa joutua suoraan auringonvaloon.*

**1. VAIHE klo \_\_\_\_\_**

Kaada hedelmä- ja marjaseos siiviläpussiin ja sulje pussi. Aseta pussi käymisastiaan ja kaada 3 litraa kiehuvaa vettä päälle. **Odota puoli tuntia.**

Liuta koko sokerimäärä 3 litraan kiehuvaa vettä ja kaada käymisastiaan. Sekoita hyvin jotta kaikki sokeri liukenee. *Käytettävä kidesokerimäärä 4 kg valkoviinille tai 4,5 kg punaviinille antaa alkoholipitoisuudeksi 10-11 til-%.* Sirottele **pussin PF 1** sisältö astiaan ja sekoita 1 minuutin ajan. **Odota 2 tuntia.**

**2. VAIHE klo \_\_\_\_\_**

Lisää 20°C vettä 25 litraan saakka. Sekoita hyvin. Nesteen lämpötilan tulisi nyt olla 25-30°C. Ripottele **pussi bentonite** hiljakseen nesteen pinnalle ja sekoita 30 sekuntia. Sekoita hyvin **pussin PF 2 ja PF 3** sisältö kuivassa kulhossa. Kaada seos astiaan ja sekoita 30 sekuntia. **Odota 10-15 minuuttia** (mutta ei kauempaa voimakkaan vaahtoamisen takia).

Sekoita 2 minuuttia niin että vahto laskee tai kunnes hiilidioksidi on mahdollisimman hyvin poistunut viinistä. Kaada varovasti **pussi PF 4** astiaan ja sekoita vain pinnalta. Laita kansi irrallaan astian päälle. Älä käytä vesilukkoa, vaan laita vanutuppo tai vastaava kannen reikään. **Anna käydä 20-25°C:ssa 24 tunnin ajan.**

*Käymislämpötila vaikuttaa käymisen nopeuteen. Viileämmässä viini käy hitaammin. Liian lämpimässä se saattaa käydä liiankin nopeasti, jolloin viini vaahtoa yli.*

**3. VAIHE klo \_\_\_\_\_**

24 tunnin käymisen jälkeen tarkista ominaispainomittarilla, että lukema on -5 ja +2 välillä (.995-1.002). Mikäli lukema on tätä korkeampi, anna viinin käydä vielä lisää. Kun lukema on oikea, poista siiviläpussi hedelmiseen / marjoineen. Lisää varoen **pussi PF 5** ja sekoita voimakkaasti 2 minuuttia tai kunnes hiilidioksidi on poistunut. Lisää **pussi SELVIKE 3** ja sekoita 30 sekuntia. **Odota 1 tunti.**

Lisää **pussi SELVIKE 2** ja sekoita 30 sekuntia. **HUOM:** Kun lisäät käymisen pysäyttäjän (PF 5) astiaan, vapautuu viinistä runsaasti hiilidioksidia. Varo hengittämästä astiasta nousevia höyryjä. Nosta astia pöydälle valmiiksi seuraavia vaiheita varten. **Odota 2 tuntia.**

**4. VAIHE klo \_\_\_\_\_**

Sekoita viiniä varovasti pohjasakkaa liikuttamatta. Lisää **pussi SELVIKE 1** ja sekoita varovasti 10 sekuntia. Lisää **pussi SELVIKE 4** ja sekoita varovasti 10 sekuntia. **Odota seuraavaan päivään.**

*Viinin selkeytysaika pitenee jos:  
-sekoittaa liian voimakkaasti (vaiheessa 4).  
-viini on liian makeaa  
-viiniin on jäänyt hiilidioksidia.*

**5. VAIHE klo \_\_\_\_\_**

Seuraavana päivänä lappoa kirkas viini pohjasakan päältä toiseen astiaan. Viini on nyt valmis juotavaksi tai pullotettavaksi. *Jos annat lopun viinin sakkoineen ensimmäisessä astiassa seistä vielä muutaman tunnin (enint. 36 h), sakka kiinteytyy ja saat lisää kirkasta viiniä.* *Jos viini on liian kuivaa, voi valmiin viinin jälkimakeuttaa. Nostaaksesi ominaispainoa +1 asteen oechsle-asteikolla, lisää 2,4 g kidesokeria/viinilitra. Sekoita sokeri viiniin, älä veteen. Suositeltava makeusarvo (oechsle): -2 ... +5 (.998-1.005)*

**VINKKI:** Pullojen sijaan viinin voi säilyttää ja tarjoilla myös **Bag in Box** -hanapakkauksissa. Tämän viiniainespakkauksen kotelo toimii hanapakkaukselaatikkona. Lisäksi tarvitaan vain hanapusseja.

**Presto<sup>®</sup> Forte<sup>48h</sup>**

**Presto Forte bruksanvisning**  
för ca. 20 liter / 25 flaskor färdigt vin



Detta paket innehåller alla ingredienser för vintillverkning, förutom socker.

**Utrustning som behövs:** Jäskärl 30 l, omtappningskärl, silpåse, hävert, desinficeringsmedel, termometer (gärna 0 - 100°C), hydrometer, vinkorkar, korkningsapparat och flaskor.

**Rekommenderad sockermängd:**

Vitvin: **4,0 kg**  
Rödvin: **4,5 kg**

*Användning av **Bryggsocker** (druvsocker) vid vintillverkning rekommenderas varmt. 1 kg strösocker motsvarar 1,1 kg Bryggsocker.*

**VIKTIGT:** Om du vill att vinet skall vara klart på 48 timmar, bör du följa bruksanvisningen **till punkt och pricka**. Rumstemperaturen bör vara 20-24°C. Om temperaturen är under 20°C, förlängs jäsningstiden. Det lönar sig att starta satsen vid en tidpunkt, som passar in i ditt dagsprogram. Vinet har normalt jäst färdigt på 24 timmar, så t.ex. på en vardag startar man jäsningsen kl. 15 och fortsätter följande dag kl 18.

 **MELKKOBREW**

VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahtis - Tfn. 03 872 9700  
[www.melkkobrew.fi](http://www.melkkobrew.fi) - [melkko@melkko.fi](mailto:melkko@melkko.fi)