

LÄS NOGA IGENOM HELA BRUKSANSVISNINGEN INNAN DU SÄTTER IGÅNG OCH KONTROLLERA ATT FÖLJANDE PÅSAR ÄR MED I FÖRPACKNINGEN:

1. E1 enzym
2. E2 vinjäst/jästnäring
3. E5 jässtopp (kaliumsorbat, natriumdisulfit)
4. E6 kiselol
5. E7 kitosan

GODA RÅD VID HEMVINSTILLVERKNING:

Rengör jäskärl och utrustning med desinficeringsmedel utspätt i varmt vatten och skölj noggrant, till sist med kallt vatten. Ställ vinet för jäsning i ett dragfritt utrymme. Undvik direkt solljus. Temperatur helst 22 - 24°C.

I lägre temperatur förlängs jäsningstiden, men har ingen annan betydelse för slutresultatet.

Undvik rum med drag och kalla golv. Ställ inte heller jäskärl direkt på golvvärme.

Bär med skal kan krossas lite grann. Frukt styckas eller klyftas. Eventuella kärnor avlägsnas.

1. Häll bären eller frukterna i en silpåse, slut påsen och lägg den i jäskärl. Häll hela sockermängden i jäskärl.

Koka upp sammanlagt 10 liter vatten och häll det heta vattnet i jäskärl. Låt sockret smälta och bären dra fukt åt sig. Rör om så att sockret upplöses. Kontrollera vätskans temperatur.

2. När temperaturen i vätskan är 60°C eller något lägre, töm **påse E1 (enzym)** i jäskärl under omrörning. Låt enzymet verka i den varma vätskan ett par timmar.

3. Fyll på med kallt vatten tills vätskemängden är 20 liter. Kontrollera temperaturen och fyll på ytterligare 3 liter kallt eller hett vatten så, att temperaturen i vinmusten blir 35°C. Kontrollera specifika vikten och skriv upp den för senare behov.

Töm **påse E2 (vinjäst/jästnäring)** i ett glas med 1 dl c:a 35°C varmt vatten, rör om och låt svälla i 10 minuter. Häll jästblandningen i jäskärl.

Sätt lock och jäsrör, halvfyllt med vatten, på jäskärl. Ställ vinet att jäsa ostört i ett dragfritt utrymme med temperatur 20 - 24°C. **Jästen dör i fortgående temperatur över 30°C.**

4. Jäsningen börjar synas som bubblande i jäsröret inom några timmar - ett dygn. Jäsningen syns också som skumbildning på vinmustens yta eller hörs som susande ljud i jäskärl. Jäsningstiden varierar beroende på använd sockermängd och temperatur, vanligtvis 1-2 veckor. Jäsningen dämpas mot slutet. Låt vinet jäsa torrt, man kan eftersöta det före buteljering.

Kontrollera vinets sockerhalt med hydrometer.

Vinet har jäst färdigt då hydrometern visar ett värde mellan -10 och -2 (0.990 - 0.998) på oechsle-skalan.

Avlägsna silpåsen med frukten/bären, tappa sedan över vinet i ett rent jäskärl. Rör om kraftigt för att avlägsna koldioxiden från vinet så väl som möjligt. Koldioxiden kan avlägsnas också genom att skaka kärlet (locket påsatt, med tummen på hålet för jäsrör) eller man kan hålla vinet från kärlet i ett annat några gånger.

Töm **påse E5 (jässtopp)** i kärlet. Rör om kraftigt. Sätt på lock med jäsrör och **vänta 2 dygn**. Jäskärl kan omskakas då och då.

5. Töm **påse E6 (kiselol)** i kärlet under omrörning och gör detsamma med **påse E7 (kitosan)**. Sätt på locket med jäsrör och låt vinet stå orört **en vecka**.

6. Tappa över vinet med hävert till ett annat kärl utan att blanda bottensatsen. Nu kan du eftersöta vinet om du vill. För att höja vinets sötna med 1 grad på oechsle-skalan på hydrometern, tillsätt 2,4 g socker/liter vin. Lös upp sockret i vinet, inte i vatten. Försäkra dig om att vinet har klarnat ordentligt innan du tappar över det på flaskor *). Om det inte ännu klarnat, låt det stå orört ännu några dagar före buteljering.

7. **Lagring.** Vinet kan drickas genast, men man bör observera att vinets smak i detta skede ännu inte är som bäst. Under några veckors lagring mognar vinet och dess aromer utvecklas. Vinets fyllighet börjar framträda efter några månader.

Använd vinkorkar av bra kvalitet till att försluta flaskorna och lagra flaskorna vägrätt i ett mörkt utrymme, temperatur helst 12 - 18°C. Lägre än 10°C kort stund bara före servering. För längre förvaring är rumstemperatur är bättre än kallt.

* **TIPS:** Istället för vinflaskor kan man lagra vinet också i **Bag in Box -kranförpackningar**.

Presto®

Kotiviinin valmistusohjeet omille marjoille tai hedelmille

Lue ohjeet huolella ennen aloitusta.



Tarvittavat välineet: Käymisastia, siiviläpussi, lappo, desinfointiaine, nestelämpömittari (mielellään 0 - 100°C), ominaispainomittari, korkit, korkituslaite ja pullot sekä haluttaessa etiketit ja kapsyylit.

Suositus sokerimääräksi:

Miedot viinit (10%):	4,0 kg
Vahvat viinit (16%):	6,5 kg

Sokerin määrä vaikuttaa käymisaikaan ja valmiin viinin alkoholipitoisuuteen (10-16%)

Käymisaika riippuu käymislämpötilasta ja käytetyn sokerin määrästä, yleensä 1-2 viikkoa. Viinin kirkastuminen kestää muutamasta päivästä viikkoon, jos viini on saanut käydä loppuun ja hiilidioksidi on kunnolla poistettu ennen kirkasteiden lisäämistä.

Suosittellemme lämpimästi **Panimosokerin** (rypälesokerin) käyttöä kotiviinin valmistuksessa.

 **MELKKOBREW**
VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahti - Puh. 03 872 9700
www.melkkobrew.fi - melkko@melkko.fi

LUE VALMISTUSOHJEET KOKONAAN ENNEN VALMISTUKSEN ALOITTAMISTA JA TARKISTA ETTÄ PAKKAUKSESTA LÖYTYY SEURAAVAT PUSSIT:

1. E1 entsyymi
2. E2 viinihiiva/ravintosuola
3. E5 käymisenpysäyttäjät (kaliumsorbaatti, natriumdisulfiitti)
4. E6 piihappo
5. E7 kitosaani

HYVIÄ NEUVOJA KOTIVIININ TEKIJÄLLE:

Puhdista käymisastiat ja välineet lämpimällä vedellä, johon on lisätty desinfiointiainetta. Huuhtelee huolellisesti, viimeiseksi kylmällä vedellä.

Käymisastiaa tulee pitää vedottomassa paikassa, eikä astia saa olla suorassa auringonvalossa.

Huoneen lämpötilan tulee olla mieluiten 22 - 24°C. Alhaisempi lämpötila hidastaa käymistä, mutta lopputulokselle siitä ei ole haittaa.

Vältä vetoista paikkaa ja kylmää lattiaa, älä myöskään laita käymisastiaa suoraan lattialämmityksen päälle.

Kuorelliset marjat voi hieman survoa. Hedelmät pilkotaan. Mahdolliset kivet/siemenet poistetaan.

1. Kaada marjat tai hedelmät siiviläpussiin, sulje pussi ja laita se puhtaaseen käymisastiaan. Kaada koko sokerimäärä käymisastiaan.

Kuumenna yhteensä 10 litraa vettä kiehumispisteeseen ja kaada kuuma vesi käymisastiaan. Anna sokerin liueta ja marjojen imeä kosteutta. Voit auttaa sokerin liukenemistä sekoittamalla. Tarkista nesteen lämpötila.

2. Kun nesteen lämpötila on 60°C tai vähän alle, tyhjennä **pussi E1 (entsyymi)** käymisastiaan samalla sekoittaen. Anna entsyymin vaikuttaa ja marjojen/hedelmien mehustua hitaasti jäähtyvässä nesteessä pari tuntia.

3. Lisää käymisastiaan kylmää vettä, kunnes viinimehun kokonaismäärä on n. 20 litraa. Tarkista nesteen lämpötila ja lisää sen jälkeen vielä kylmää ja/tai kuumaa vettä yhteensä 3 litraa siten, että nesteen lämpötilaksi tulee n. 35°C.

Sekoita **pussin E2 (viinihiiva/ravintosuola)** sisältö lasissa desilitraan 35°C-asteista vettä ja anna sen turvota 10 minuuttia. Kaada hiivaseos käymisastiaan.

Sulje astia vesilukolla varustetulla kannella. Täytä vesilukko puoliin vettä. Aseta käymisastia suoralta auringonvalolta suojattuun vedottomaan paikkaan, jonka lämpötila on 20 - 24 °C. **Hiiva kuolee yli 30°C jatkuvassa lämpötilassa.**

4. Viinin käyminen alkaa näkyä vesilukon kuplintana joidenkin tuntien - vuorokauden kuluessa. Käymisen merkkejä ovat myös vaahdon muodostuminen nesteen pinnalle ja astiasta kuuluva sihinä. Käymisaikaan vaikuttaa sokerin määrä ja käymislämpötila, yleensä käyminen kestää 1-2 viikkoa. Käyminen hidastuu loppua kohden. Viini saa käydä kuivaksi, ja sen voi tarpeen vaatiessa makeuttaa ennen pullotusta.

Seuraa käymisen loppuvaihetta ominaispainomittarilla!

Viini on käynyt valmiiksi, kun ominaispaino viinityypistä riippuen on lukemien -10 ja -2 (0.990 - 0.998) välillä ominaispainomittarin asteikolla.

Poista siiviläpussi hedelmiseen/marjoineen ja lappoa viini toiseen astiaan. Poista viiniin käymisen aikana sitoutunut hiilidioksidi mahdollisimman hyvin viiniä voimakkaasti sekoittaen, astiaa ravistelemalla (kansi kiinni, peukalo vesilukon reiällä) tai kaatamalla viinin astiasta toiseen muutamia kertoja.

Tyhjennä **pussi E5 (käymisen pysäyttäjät)** käymisastiaan voimakkaasti sekoittaen.

Laita kansi vesilukkoineen takaisin paikalleen ja odota kaksi vuorokautta. Astiaa voi välillä ravistella.

5. Lisää **pussi E6 (piihappo)** suoraan käymisastiaan samalla sekoittaen, tee samoin **pussille E7 (kitosaani)**. Laita kansi vesilukkoineen takaisin paikalleen ja jätä viini kirkastumaan.

6. Lappoa viini puhtaaseen astiaan viikon kuluttua varoen sekoittamasta pohjasakkaa. Jos viini kaipaa makeutusta, sen voi tehdä nyt. Nostaaksesi ominaispainoa 1 asteen ominaispainomittarin asteikolla, lisää 2,4 g sokeria/viinilitra. Sekoita sokeri viiniin, älä veteen. Varmista vielä, että viini on kunnolla kirkastunut ennen kuin pullotat sen *). Jos se ei ole kirkas, anna sen seistä vielä muutama päivä ennen pullotusta.

7. **Varastointi.** Viini on makeutuksen jälkeen valmis nautittavaksi, mutta muutaman viikon varastoinnin aikana viini kypsyy ja sen aromit kehittyvät. Viinin maku on parhaimmillaan vasta muutaman kuukauden kypsytyksen jälkeen. Käytä luonnonkorkkeja pullojen sulkemiseen ja säilytystä pullosta valolta suojattuina vaakatasossa mielellään 12 - 18°C lämpötilassa. Alle 10°C vain lyhyen aikaa ennen tarjoilua. Viinin säilytykseen huoneenlämpö on parempi vaihtoehto kuin kylmä.

* **VINKKI!** Pullojen sijaan viinin voi säilyttää ja tarjoilla myös **Bag in Box -hanapakkauksissa.**

Presto®

Bruksanvisning för vin på egna bär och frukter

Läs bruksanvisningen noga innan du sätter igång.



Utrustning som behövs: Jäskärl, silpåse, hävert, desinficeringsmedel, termometer (gärna 0 - 100°C), hydrometer, vinkorkar, korkningsapparat, flaskor och eventuellt etiketter och kapsyler.

Rekommenderad sockermängd:

Lätta viner (10%):	4,0 kg
Starka viner (16%):	6,5 kg

Mängden socker påverkar jäsningstiden och alkoholhalten i det färdiga vinet (10-16%)

Jäsningstiden påverkas av temperaturen och sockermängden, den är vanligtvis 1-2 veckor. Klarning av vinet tar från några dagar till en vecka, om vinet har fått jäsa färdigt och koldioxiden blivit ordentligt avlägsnad innan tillsättning av klarningsmedlen.

Användning av **Bryggsocker** (druvsocker) vid vintillverkning rekommenderas varmt.

 **MELKKOBREW**

VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahtis - Tfn. 03 872 9700
www.melkkobrew.fi - melkko@melkko.fi