

VÄKEVÄT VIINIOHJEET

KARVIAISVIINI

- 6-8 kg Karviaismarjoja
- 0,5 kg Mustikoita, värin vuoksi
- 3,0 kg Sokeria
- 2,0 kg Farinisokertia
- 5,0 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus
- Sitruunahappoa ei käytetä

LUUMUVIINI

- 1,5-2,4 kg Kuivatutja kivetömiä luumuja tai
- 6-8 kg Tuoreita luumuja
- 750 g Rusinoita
- 6,5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus + sitruunahappo

MANSIKKAVIINI

- 5 kg Mansikoita
- 400 g Rusinoita
- 6,5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus
- Sitruunahappoa ei käytetä

OMENAVIINI

- 9 kg Omenoita (happamia)
- 6,5 kg Sokeria
- 0,5 kg Mustikoita, värin vuoksi
- 1 Käymisainepakkaus
- Sitruunahappoa ei käytetä

PUOLUKKAVIINI

- 3,0 kg Puolukoita
- 1,0 kg Mustikoita
- 0,5 kg Rusinoita
- 6,5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus

Huom! Ei käytetä sitruunahappoa. Käyminen aloitetaan lisäämällä 0,5 kg rusinoita ja 1 kg sokeria 5 litraan vettä. Vuorokauden näkynä käymisen jälkeen osa puolukoista, mustikoista, loppu vesi ja sokeri lisätään allaolevien ohjeiden mukaisesti.

Tärkeä! Kun puolukat sisältävät säilöntäainetta on tärkeää survoa puolukat ja mustikat soseksi ja lisätä tätä sosetta mehuun 1/3 osaa kerrallaan vrt:n vällein.

RAPARPERIVIINI

- 5-6 kg Raparperia
- 10-15 g Viiniliitua (käytä ohjeiden mukaan)
- 6,5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus
- Ei käytetä sitruunahappoa

ROSÉVIINI * = ruokaviini

- 3,5 kg Punaista viinimarjoja
- 250 g Mustikoita
- 250 g Rusinoita
- 4,0 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus
- Ei käytetä sitruunahappoa

RUSINAVIINI (Perusviini)

- 4 kg Rusinoita
- 6,0 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus + sitruunahappo

RUUSUNMARJASHERRY

- 1,5 kg Rusinoita
- 0,5 kg Kuivatutja ruusumarjan kuoria tai
- 3,0 kg Ruusumarjoja, tuoreita
- 2,0 kg Farinisokertia
- 5,0 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus + sitruunahappo

VADELMAVIINI

- 2-3 kg Vadelmia
- 0,5 kg Rusinoita
- 6,5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus + sitruunahappo

PIHLAJAMARJAVIINI

- 5-8 kg Pihlajamarjoja
- 0,5 kg Rusinoita tai viikunoita
- 0,5 kg Mustikoita värin vuoksi
- 6,5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus
- Ei käytetä sitruunahappoa

HERUKKAVIINI

- 9 kg Punaista tai valkoisia viinimarjoja
- 1 kg Mustikkaa värin vuoksi
- 750 g Rusinoita
- 6,5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus
- Ei käytetä sitruunahappoa

MUSTAVIINIMARJAVIINI

- 3,0 kg Mustaviinimarjoja
- 3,0 kg Punaista viinimarjoja
- 750 g Rusinoita
- 6,5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus
- Ei käytetä sitruunahappoa

SEKAHEDELMÄVIINI

- 3-4 kg Kuivatutja sekahedelmiä
- 2 kg Farinisokertia
- 5 kg Sokeria
- 1 Käymisainepakkaus + sitruunahappo

* Kun valmistat ruokaviiniä (alkoholipitoisuus 11 %), lisättävä sokermäärä on n. 4 kg ja hedelmämäärä 2/3 siitä mitä käytetään väkevään viiniin.

Tässä on vain muutamia ehdotuksia oman viinin valmistamiseksi. Käytä mielikuvitustasi ja tee omia viinisekoituksiasi. Erilaisia kuivatutja hedelmiä ja marjoja voit hankkia viinivarvikekaupasta.

Kotiviini.fi
KOTIPANIMOYMYÄLÄ • HOMEBREW SUPERSTORE

VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 1, 15520 Lahti
03 872 9700 - melkko@melkko.fi

viinirikkiä 22 litraa kohti. Tässä tapauksessa viiniä voi juoda vasta 3-4 kk:n varastoinnin jälkeen.

JÄLKIMAKEUTTAMINEN

Mikäli viini on käynyt liian kuivaksi, meneitele seuraavasti: kaada selkeytynyt viini huolellisesti puhdistettuun käymisastiaan. Vältä pohjasakan joutumista mukaan! Kuumenna 1 litra viiniä n. 50°C:n lämpöiseksi ja kaada sokeri siihen hämmetäen, kunnes se on täysin liuenut. Kaada sokerialiemi viiniin ja sekoita hyvin. Viini on nyt valmista pulloitettavaksi.

Sokerimäärä jälkimakeuttamisessa

1 kg sokeria täyttää luonneena 0,62 litraa. 2,5 g sokeria viinilitraa kohti nostaa ominaispainoa 1 asteella. 22 litraan viiniä tarvitset siis n. 55 g sokeria astetta kohti. **Esim.** Ruokaviini, jonka mittaustulos on -4°, kun halutun tuloksen pitäisi olla 0°, vaatii se 4°:een korotuksen, eli 4 x 2,5 g sokeria x 22 litraa viiniä on yhteensä 220 g.

VIINIEN

OMINAISPAINOARVOT

Valkoviinit ja roséviinit:

-6 kuiva puolikuiva puolimakea +2

Punaviinit:

-8 kuiva puolikuiva puolimakea -0

Väkevät viinit:

+10 kuiva puolimakea makea +30

**Kysy myös
muuta tarvikkeita
kauppiaaltasi!**

Viinipullon kapsylit, korkit, korkituslaitteet, etiketit, ominaispainomittari, lämpömittarit, puhdistusaineet ym. tarvikkeet.

