

# Presto® Omena Special

25L



## KÄYMISAINEPAKKAUS OMENAVIINILLE JÄSSATS FÖR ÄPPELVIN

Parasta ennen / Bäst före:

03 872 9700 melkko@melkko.fi www.melkkobrew.fi

VIINITALO MELKKO OY  
Asentajankatu 4, 15520 Lahti

MELKKOBREW



**Sisäito:** KITOSAANI, sitruunahappo E330, hiivarivintusola, bentoniitti, viinihiiva, pihhappoliuos, natriumdifosfaatti E223, kaliumsorbaatti E202, entsyymi, vaahdonestoaine. **Innehäili:** CHITOSAN, citronsyra E330, jästäräsäli, bentoniitti, vinyästä, kiselosol, natriumdifosfaatti E223, kaliumsorbat E202, enzyym, skumdämpningsmedel.

Käymisaineet omenaviinille  
Riittävä 25 litraan - Räckner till 25 liter

Presto®  
Omena

Omenat pestään hyvin. Ulkomaiset omenat on hyvä kuoria. Siemenkodat poistetaan ja omenat lohkotaan. Omenat voidaan myös puristaa mehuksi.

### OMENAVIINI (mieto)

- omenoita 5-6 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 4-5 kg

### OMENAVIINI (vahva)

- omenoita 8-9 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 6,5 kg

### OMENAINEN VALKOVIINI

- omenoita 4 kg
- pihlajanmarjoja 1 kg
- rusinoita 500 g
- mustaherukanlehtiä 1 litra
- Panimosokeria 4-5 kg

### OMENA-PÄÄRYNÄVIINI

- omenoita 4-6 kg
- päärynöitä 3-4 kg
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 6,5 kg

### SAKSALAISTYYPINEN VALKOVIINI

- omenoita 3 kg
- rusinoita 500 g
- (ora)pihlajanmarjoja 1 kg
- Panimosokeria 4-5 kg

### OMENATUOREMEHUVIINI

- puristettua omenatuoremehua 10-12 l
- rusinoita 500 g
- Panimosokeria 4 kg

Äpplen rengörs väl. Utländska äpplen kan gärna skalas. Kärnhusen skall tas bort och äpplen skärs i klyftor. Äpplen kan också pressas till råsaft.

### ÄPPELVIN (lätt)

- äpple 5-6 kg
- russin 500 g
- Bryggsocker 4-5 kg

### ÄPPELVIN (starkt)

- äpple 8-9 kg
- russin 500 g
- Bryggsocker 6,5 kg

### VITTVIN MED ÄPPEL

- äpple 4 kg
- rönnbär 1 kg
- russin 500 g
- svartvinbärslöv 1 liter
- Bryggsocker 4-5 kg

### ÄPPEL-PÄRONVIN

- äpple 4-6 kg
- päron 3-4 kg
- russin 500 g
- Bryggsocker 6,5 kg

### VITTVIN AV TYSK TYP

- äpple 3 kg
- russin 500 g
- rönnbär eller hagtorsbär 1 kg
- Bryggsocker 4-5 kg

### ÄPPELVIN AV RÅSAFT

- pressad äppelråsaft 10-12 liter
- russin 500 g
- Bryggsocker 4 kg

## OMENAVIININ VALMISTUSOHJE 25 L

Käytettävät sokerimäärät:

Miedot viinit (10-12%) 4-5 kg

Vahvat viinit (16-17%) 6,5-7 kg

Käymisaika n. 2-3 viikkoa. Suosittelemme Panimosokeria!

1. Laita omenalohkot (siiviläpussissa) tai säilöntäaineeton omenamehu käymisastiaan. Kaada 5 litraa n. 70°C vettä hedelmien päälle. Kun seoksen lämpötila on alle 60°C, liuota pussi **E1 (entsyymi)** juomalasilliseen n. 50°C vettä ja kaada käymisastiaan. Jätä hedelmäseos mehustumaan kannen alla 1-2 h (ei koske valmista mehua).

2. Liuota koko sokerimäärä (max. 6,5 kg) ja pussi **E4 (sitruunahappo)** 4 litraan kuumaa vettä ja kaada liuos käymisastiaan. Jos omenat ovat hapokkaita, käytä vain puolet sitruunahaposta. Panimosokerin voi kaataa suoraan käymisastiaan, koska se ei tarvitse kuumaa vettä liuetakseen. Lisää kylmää/kuumaa vettä siten, että viinimehun kokonaismäärä hedelmiseen on n. 25 l ja sen lämpötila on n. 25°C.

3. Ripottele **bentoniitti** viinimehun pinnalle mahdollisimman labeasti ja tasaisesti ja sekoita mehua hetken kuluttua.

4. Sekoita pussi **E2 (viinihiiva/ravintosuola)** 1dl:aan 25-30°C vettä. Viinihiivan turvottua n. 15 min. kaada se käymisastiaan ja sekoita.

5. Sulje käymisastia vesilukolla varustetulla kannella ja täytä vesilukko puolilleen vettä. Jätä astia tasalämpöiseen ja vedottomaan paikkaan (22-25°C) käymään. **Viiden päivän kuluttua**, nosta siiviläpussi astiasta ja anna viinin valua siitä astiaan. Lisää haaleaa vettä, kunnes astiassa on 25 litraa nestettä. Sulje kansi ja anna viinin käydä loppuun. Käymisaika riippuu sokerimäärästä ja lämpötilasta.

6. Kun viini on käynyt loppuun (ominaispaino on viinityypistä riippuen lukemien -10 ja -2 (0.990 - 0.998) välillä ominaispainomittarin asteikolla), lappoa viini toiseen astiaan. Sekoita pussi **E5 (käymisen pysäyttävä)** viiniin ja poista hiilidioksidi viinistä voimakkaasti vatkaamalla, ravistelemalla astiaa tai kaatamalla viiniä useita kertoja astiasta toiseen. Sekoita tämän jälkeen pussi **E6 (piihappo)** viiniin huolellisesti. Sulje kansi.

7. Vuorokauden kuluttua sekoita pussi **E7 (kitosaani)** viiniin. Sekoita huolellisesti (älä vatkaa liian voimakkaasti), sulje kansi ja jätä viini rauhasa selkeytymään n. viikoksi.

8. Kun viini on kirkasta, lappoa se puhtaaseen astiaan. Nyt voit halutessasi makeuttaa viiniin, jos se on liian hapanta, karvasta tai kovan makuista. Tarkista maku ennen pullotusta, mutta huomioi, että osa happamuudesta ja/tai kova maku tasoittuu varastoinnin aikana. Jos viini ei ole tarpeeksi hapokasta, ts. viini maistuu lattealta, siihen voi tässä vaiheessa lisätä myös sitruunahappoa. Muutaman viikon kypsytyks parantaa viinin makua huomattavasti.

*Pullota viini oikeisiin viinipulloihin tai käytä Bag in Box –hanapusseja viinin varastointiin ja tarjoiluun.*

## ÄPPELVIN BRUKSANVISNING 25 L

Sockeråtgång:

Lätta viner (10-12%) 4-5 kg

Starka viner (16-17%) 6,5-7 kg

Jäsningstid ca. 2-3 veckor. Vi rekommenderar Bryggsocker!

1. Häll äppelklyftorna (helst i jäspåse) eller pressad råsaft utan konserveringsmedel i ett rent jäskärl. Häll 5 liter ca. 70°C vatten över frukten. Då temperaturen i jäskärl är under 60°C, lös innehållet av påse **E1 (enzym)** i en kopp ca. 50°C vatten och häll i jäskärl. Låt frukten stå och dra 1-2 h (gäller ej råsaft).

2. Om du använder vanligt socker, lös upp hela sockermängden (max 6,5 kg) och påse **E4 (citronsyra)** i 4 liter hett vatten och häll i jäskärl. Bryggsockret kan du hälla direkt i jäskärl. Om äpplen du använder är syrliga, tillsätt bara hälften av påsens innehåll. Fyll på med kallt/hett vatten till ca. 25 liter så att temperaturen blir ca. 25°C.

3. Strö **bentonit** över hela vinmustens yta så jämt som möjligt och rör om efter en stund.

4. Lös upp påse **E2 (vinjäst/jästnärsalt)** i 1 dl 25-30°C vatten. Låt jästen svälla ca. 15 min. Häll den sedan i jäskärl och blanda om.

5. Sätt locket och jäsrör (halvfyllt med vatten) på jäskärl. Ställ jäskärl på ett lugnt och dragfritt ställe med temp. 22-25°C. **Efter 5 dygn**, lyft silpåsens ur vinet och låt vätskan rinna ner i jäskärl. Fyll på med svalt vatten för att nå 25 liter. Stäng locket och låt vinet jäsa ut. Jästiden beror på sockermängden och jästemperaturen.

6. Då vinet har jäst färdigt (hydrometern visar ett värde mellan -10 och -2 (0.990 - 0.998) på oechsle-skalan), tappa över vinet med hävert till ett annat kärl. Töm påse **E5 (jästopp)** i jäskärl och rör om kraftigt så att all kolsyra försvinner ur vinet. Tillsätt påse **E6 (kiselöl)** direkt i kärlet och rör om. Sätt på locket.

7. Efter ett dygn tillsätt påse **E7 (superklarning/chitosan)** direkt i kärlet. Blanda om. Låt vinet stå 5 dygn för klarning.

8. När vinet är klart, överför vinet med hävert till ett annat rengjort kärl. Nu kan du eftersöta vinet, om smaken är sur, från eller för skarp. Kontrollera smaken före avtappning i flaskor, men kom ihåg, att vinets fyllighet börjar framträda först efter några veckors lagring. Om vinet tycks sakna syrlighet, kan du tillsätta litet citronsyra i vinet. Smaken förbättras avsevärt om vinet får mogna några veckor.

*Buteljera vinet i äkta vinflaskor eller använd Bag in Box –påsar med tappkran vid lagring och servering.*