

# Presto® Raparperi Special 25l



## KÄYMISAINEPAKKAUS RAPARPERIVIINILLE JÄSSATS FÖR RABARBERVIN

Alkukesän raparperi on erinomainen viinin raaka-aine. Jos tehdään valkoviiniä, varret kuoritaan ja pilkotaan. Jos viini saa olla punertavaa, pelkkä pilkkominen riittää. Lehtiä ei saa käyttää.

Raparperiviinimehuun lisätään myös **kalkkia (viiniliitua)**. Kalkki sitoo raparperissa olevaa oksaalihappoa.

**Kalkki** lisätään viiniin heti käymisen alussa, mutta sen voi lisätä myöhemmässäkin vaiheessa, jos se sattuu unohtumaan.

### RAPARPERIVALKKARI

- raparperia 4 kg
- omenoita 1 kg
- rusinoita 750 g
- Panimosokeria 4,5 kg

### MANSIKKARAPARPERI

- raparperia 3 kg (kuorimatonta)
- mansikkaa 4 kg
- rusinoita 750 g
- Panimosokeria 6 kg

### RAPARPERIROSÉ

- raparperia 4 kg (kuorimatonta)
- mansikkaa 1 kg
- rusinoita 750 g
- Panimosokeria 4,5 kg

### RAPARPERIVIINI

- raparperia 4,5 kg
- omenoita 1,5 kg
- rusinoita 750 g
- Panimosokeria 6 kg

Försommarens rabarber är en utmärkt råvara för vintillverkning. Stjälkarna skalas och styckas då man gör vittvin. Om vinet däremot får bli rödaktigt räcker det med styckning i bitar. Bladen skall man inte använda.

När man använder rabarber, skall man tillsätta **kalk (vinkrita)** i vinmusten. Kalken binder oxalsyra som finns i rabarber.

**Kalken** tillsätts i vinmusten genast i början, men man kan också tillsätta den senare, om man råkat glömma den tidigare.

### VITTVIN MED RABARBER

- rabarber 4 kg
- äpple 1 kg
- russin 750 g
- Bryggsocker 4,5 kg

### JORDGUBBSRABARBER

- rabarber 3 kg (oskalad)
- jordgubbar 4 kg
- russin 750 g
- Bryggsocker 6 kg

### RABARBERROSÉ

- rabarber 4 kg (oskalad)
- jordgubbar 1 kg
- russin 750 g
- Bryggsocker 4,5 kg

### RABARBERVIN

- rabarber 4,5 kg
- äpple 1,5 kg
- russin 750 g
- Bryggsocker 6 kg

Parasta ennen / Bäst före:

03 872 9700 melko.fi www.melkkobrew.fi  
Asentajankatu 4, 15520 Lahti  
VIINITALO MELKKO OY

MELKKOBREW



Käymisainheet raparperiviinille  
Riittää 25 litraan - Räcker till 25 liter  
**Sisältö:** KITOSAANI, hiivaravintosuola, kalsiumkarbonaatti, viinihiiva, piyhappoliuos, natriumdifosfaatti E233, kalsium-sorbaatti E202, entsyymi, vahdonestoaine.  
**Innehåll:** CHITOSAN, jästäräsalt, kalsiumkarbonat, vinväst, kiselsol, natriumdifosfaatti E233, kalsiumsorbat E202, enzym, skumdamningsmedel.

Presto®  
Raparperi

## RAPARPERIVIININ 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. Pese ja kuori raparperinvarret, jos haluat tehdä valkoviiniä (kuoriminen ei ole tarpeen, jos viini saa punertaa). Pätki raparperinvarret parin sentin pätkiksi käymisastiaan ja lisää muut reseptin mukaiset raaka-aineet (mieluiten siiviläpussissa). Kaada 5 litraa n. 70°C vettä raparperin päälle. Kun seoksen lämpötila on alle 60°C, liuota pussi **E1 (entsyymi)** juomalasilliseen n. 50°C vettä ja kaada käymisastiaan. Jätä raparperiseos mehustumaan kannen alla 1-2 h.

2. Jos käytät tavallista kidesokeria, liuota koko sokerimäärä (max. 6,5 kg) 4 litraan kuumaa vettä ja kaada liuos käymisastiaan. Panimosokerin voi kaataa suoraan käymisastiaan, koska se ei tarvitse kuumaa vettä liuetakseen. Lisää kylmää/kuumaa vettä siten, että viinimehun kokonaismäärä on n. 25 l ja sen lämpötila on n. 25°C.

3. Ripottele **kalkki** viinimehun pinnalle mahdollisimman laveasti 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 valmiiksi (ominaispaino on viinityypistä riippuen lukemien -10 ja -2 (0.990 - 0.998) väliillä ominaispainomittarin asteikolla), lappoa viini toiseen astiaan. Sekoita pussi **E5 (käymisenpysäyttävä)** 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 rauhassa selkeytymään n. viikoksi.

8. Kun viini on kirkasta, lappoa se puhtaaseen astiaan. Nyt voit halutessasi makeuttaa viinin, 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 kypsytys parantaa viinin makua huomattavasti.

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

## RABARBERVIN 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. Rensa och eventuellt skala (behövs inte om vinet får vara rödaktigt) rabarberstjälkarna och stycka dem i bitar. Häll rabarberbitarna tillsammans med andra råvaror enligt receptet (helst i jäs påse) i ett rent jäskärl. Häll 5 liter ca. 70°C vatten över frukten. Då temperaturen i jäskärllet är under 60°C, lös innehållet av påse **E1 (enzym)** i en kopp ca. 50°C vatten och häll i jäskärllet. Låt frukten stå och dra 1-2 h.

2. Om du använder vanligt socker, lös upp hela sockermängden (max 6,5 kg) i 4 liter hett vatten och häll i jäskärllet. Bryggsockret kan du hälla direkt i jäskärllet. Fyll på med kallt/hett vatten till ca. 25 liter så att temperaturen blir ca. 25°C.

3. Strö **kalk** över hela vinmustens yta så jämnt 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 jäskärllet och rör om.

5. Sätt locket och jäsrör (halvfyllt med vatten) på jäskärllet. Ställ jäskärllet på ett lugnt och dragfritt ställe med temp. 22-25°C. **Efter 5 dygn**, lyft silpåsen ur vinet och låt vätskan rinna ner i jäskärllet. 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 (jässtopp)** i jäskärllet och rör om kraftigt så att all kolsyra försvinner ur vinet. Tillsätt påse **E6 (kiselol)** 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.*