

INSTRUKSJONER:

4-8 UKERS VIN KIT

VIKTIG: Pass på at gjæringsbeholderen din er stor nok til utblandet vinekstrakt, i tillegg har plass nok til skum under gjæringsprosessen

Hvor mange uker som er nødvendig til ditt kit står på fremsiden av esken

Nøyaktig sukkerverdi(S.G)

| Vin kit | Dag 1 S.G | Dag 14 S.G |
|---------|---------------|------------|
| 4 uker | 1.070 - 1.097 | <0.996 |
| 6 uker | 1.080 - 1.100 | <0.996 |
| 8 uker | 1.080 - 1.100 | <0.996 |

Steg 1 Dag 1 - hoved-fermentering

- 1.1 Rengjør og desinfiser utstyret som skal brukes. Vinsettet skal være romtemperert ved bruk.
- 1.2 Hell 2 liter varmt vann i bunnen av gjæringskaret du skal bruke og rør inn **Bentonite**. Rør godt om. Det er normalt for Bentonite å ikke løse seg helt opp i vann.
- 1.3 Om settet ditt inneholder to poser med ekstrakt, bruk den største nå (**vin base**). Den minste(**reserve**) posen skal brukes i steg 3.1. Hell konsentratet i gjæringskaret. Ha litt vann i posen for å få restene ut og hell dette også i gjæringskaret.
- 1.4 Fyll på med vann i gjæringskaret opp til 23 liter totalt.
- 1.5 Om settet ditt inneholder **eikechips (Oak Chips)** eller **kornet eik (Granular Oak)**, rør det inn nå. Om settet inneholder **Eiketerninger (Oak Cubes)** skal de tilsettes i steg 3.4.
- 1.6 Rør godt om. Bruk et hydrometer for å måle **Dag 1 S.G.** (se skjema Specific Gravity (S.G.) by stage)
- 1.7 Dryss **tørrgjæren (Dry Yeast)** i gjæringskaret (om pakken inne holder to pakker gjær, tilsett begge nå).
- 1.8 Sett på lokket og benytt gjærlåsen.
- 1.9 Gjæringstemperaturen bør være mellom 20-25°C.

Dag 1

Dato: _____
Start S.G.: _____

Steg 2 Dag 14 - Stabilisering og dekarbonering

- 2.1 Se vedlagt skjema for forventet SG måling dag 14. Mål med et hydrometer. Dersom SG ikke er nådd, la det stå 48 timer, deretter ta en ny måling. Om SG er oppnådd skriv ned tallet.
- 2.2 Stikk om vinen til et nytt gjæringskar slik at bunnfallet blir liggende igjen. Pass på at alt utstyret er desinfisert.
- 2.3 Tilsett posen med **Potassium Metabisulphite/Potassium Sorbate Package** direkte i gjæringskaret med vin.
- 2.4 Rør godt i vinen med en sterilisert røreskje. Rør i vinen kraftig i en retning før du bytter retning periodisk i 10 minutter.
- 2.5 Rør inn **Kieselsoil**. Om settet inneholder 2 poser, tilsett den ene nå. Den andre posen skal tilsettes i steg 3.
- 2.6 Sett på lokk og gjærlås på gjæringskaret, og la det stå i 24 timer.

Dag 14

Dato: _____
Start S.G.: _____

Steg 3 Dag 15 - Klarning

- 3.1 Rør inn pakken med **Reserve** i gjæringskaret, om det følger med.
- 3.2 Rør inn **Chitosan**
- 3.3 Om settet ditt inneholder 2 pakker med **Kieselsoil**, rør den inn en time etter at du har tilsatt **Chitosan**.
- 3.4 Om settet ditt inneholder **Eike terninger (Oak Cubes)**, rør dem inn nå.
- 3.5 Bytt ut gjærlåsen og la vinen stå varmt (20-25°C), et fredelig område uten direkte varme og lys.
- 3.6 Etter 5 dager, vri gjæringskaret raskt (uten å løfte det) slik at sedimentene som har festet seg i veggen vil falle.
- 3.7 Fortsett klaringsprosessen i forhold til skjemaet (Clearing timetable) som følger med.

Alle ingrediensene som er i pakken skal brukes.

Ditt vinkit inneholder:

- **Vin base** - En stor pose med druejuice konsentrat
- **Reserve**(om inkl) - En liten vinpose
- Kan inneholde **eik** (granulert, chips eller kuber)
- **Gjær** (kan inneholde opp til 2 pakker)
- **Bentonite** - hjelper å aktivere gjæren og fjerne proteiner.
- **Potassium Metabisulphite/Potassium Sorbate packet** - Blir brukt for å forhindre oksydering og hemmer gjærvekst.
- **Klarningsmidler - Kiesol og Chitosan** - Fjerner partikler slik at vinen blir klar.

Utstyr du trenger:

Gjæringskar til hoved-fermenteringen:

Her kan du bruke gjæringskar eller FermZilla som har plass til 30 liter.

Gjæringskar til sekundær-gjæring:
Her kan du bruke gjæringskar, FermZilla eller Carboy. Må ha gjærlås.

Hevert:

Bruk en passende hevert for å flytte vinen fra en beholder til en annen, gjerne med mulighet for filtrering.

Gjærlås med pakning:

Passer på gjæringskaret, slik at CO₂ slippes ut uten at oksygen og bakterier kommer inn.

Røreskje:

Bruk en som er i plast som er næringsmiddelgodkjent. Bør være ca 70 cm lang.

Hydrometer:

Med denne kan du sjekke SG gjennom gjæringsprosessen, så du får oversikt over hvor i prosessen du er.

Vin-tyv:

Brukes til å ta prøver ut av gjæringskaret.

Flaskefyller:

En automatisk dispenser, der ventilen åpnes ved å trykkes ned i bunnen av flasken og stenges når den blir løftet.

Vin flasker:

28-30 stk 750ml flasker og kork.

| Klarningstid | | |
|--------------|---------------------------|-----------------------|
| Vin kit | Siste finish (steg 4) dag | Flasking (steg 5) dag |
| 4 uker | 26 | 28 |
| 6 uker | 40 | 42 |
| 8 uker | 54 | 56 |

Steg 4 Dag 26-54 - Siste finish

- 4.1 Vinen skal ikke være grumsete, men helt klar. Om den fortsatt ikke er klar, la den stå i 7-14 dager til.
- 4.2 Stikk igjen om vinen til et nytt gjæringskar sammen med eiketerningene. Pass på at alt utstyret er desinfisert. Sett på gjærslås.
- 4.3 La vinen stå urørt i minimum 2 dager.
Valgfrie steg:
 - a. Om vinen skal stå lengre enn 3 måneder tilsett 1,5g av Potassium metabisulphite på dette tidspunktet. Dette er for at vinen skal beholde smak og farge.
 - b. Om du filtrerer vinen, gjør det i dette steget. **FILTRER ALDRI TÅKETE VIN.**

Steg 5 Flasking (kun helt klar vin)

- 5.1 Forsiktig tilsett vin på desinfiserte flasker eller poser.
- 5.2 Kork flaskene og la de stå i oppreist posisjon i 3-5 dager slik at korken kan ekspandere. Lagre flaskene i liggende posisjon for å holde korken fuktig. Lagre vinen på 11°C - 18°C.

Generell informasjon:

1. Alt utstyr må vaskes og desinfiseres før bruk (flasker, gjæringskar, hevert, røreskje etc). Dette gjøres i to steg:
 - a. Rengjøring: rensmiddel er nødvendig for å rengjøre utstyret med (ikke inkludert). Bruk feks PBW e.l.
 - b. Desinfisering: Bruk et syreholdig anionisk skyllemiddel for å få utstyret desinfisert (ikke inkludert). Bruk feks Star San e.l.
2. Når du sjekker SG (Steg 1), pass på at alle ingrediensene er rørt godt sammen før du tar 1. måling. Vann og juice vil automatisk separere seg og juicen vil legge seg i bunnen. Dette vil ikke påvirke gjæringsprosessen, men 1. måling kan vise feil.
3. Hvordan sjekke at vinen er dekarbonert:
 - a. Smak på vinen. Ta en liten prøve fra gjæringskaret etter at du har dekarbonert vinen. Om vinen stikker litt på tungen, bør du gjenta dekarbonerings-steget. Husk at i dette steget vil ikke vinen smake slik den skal og vil smake annerledes ved flasking.
 - b. Fyll en liten beholder halvfull med dekarbonert vin og rist den kraftig, mens du holder hånden din over åpningen. Om det kommer et stort pop når du tar vekk hånden må du gjenta dekarbonerings-trinnet. Om det er kun et lite pop er vinen ferdig dekarbonert.