

Veini valmistamise setseptpakk 25L veini valmistamiseks

Komplektis olevad tooted:

Ensüüm – Lõhustab viljarakkude seinad, et vabastada puuviljamahlad. Ensüüm teeb palju enam, sealhulgas annab parema värvuse, puhtama ja parema maitse. Sama ensüümi lisatakse kõikidele kommertsveinidele ja ka puuviljamahladele- see on täiesti ohutu. See on looduslik ensüüm, mida leidub paljudes mikroorganismides, mis kasutavad ensüüme, et lagundada taimset materjali toiduks.

Bentoniit – Toetab selitamist ja stabiliseerimist fermentatsiooni käigus moodustunud valkude eemaldamisega. Ilma bentoniidita langevad sellised valgud välja, kui veini hoitakse pudelites nädalate / kuude jooksul. Bentoniit eemaldab ka teised soovimatud ühendid pehmema veini valmistamiseks.

Veinipärm ja pärmitoit – Pärm, millega muundatakse kõik suhkrud (lisatud naturaalsed suhkrud puuviljast ja valge suhkur) alkoholiks. Toitained aitavad pärmil töötada. Veini valmistamiseks valitud pärm tüüp on väga oluline. Selles komplektis sisalduv pärm tüüp on tõeline veini pärm tüvi, mis toodab kõrget alkoholisisaldust. Üks suuremaid vigu koduvalmistamisel on kasutada odavamat pagaripärmi – sellest ei saa head veini. Lisaks toimib pärm kõige paremini, koos toitainetega, kõigi vajalike aminohapete, vitamiinide ja mineraalidega. Selles komplektis sisalduv toitaineline on üsna eriline, sest selle retsept on hoolikalt valitud veinipärmide individuaalseks toitumisvajaduseks, mida vajatakse käärimise ajal.

Sidrunhape– lisada lõplikule veinile, kui vein ei ole piisavalt happeline. Komplekti kuulub 1 x 45 g kotike, korrara tuleb lisada ainult 1 tl ja enne täiendava sidrunhappe lisamist maitsta veini – vt juhiseid 10.

Stabilisaator – ei lase veinil uuesti käima minna peale käärimise lõppu (lisatakse alles peale käärimist!)

Selitajad (2 tüüpi) – veini puhastamiseks ja selitamiseks.

Varustus

2 x 30L kääritusnõud. Esimene kääritusnõu läheb käiku veiniteo algusfaasis, kui lisatakse puuviljamahl ja suhkur, kuni veini selitamiseni. Teise nõusse villitakse valmis vein magususe/heppalisuse reguleerimiseks enne pudeldamist.

Sifoon – kasutatakse ümbervillimisel ja põhjasettest vabanemiseks.

Hüdroomeeter – mõõdetakse suhkrusisaldust veinis.

Steriliseerimisvahend – Kasutatakse kogu varustuse steriliseerimiseks, mis on veiniga kontaktis.

Retseptid

Õunavein – Naturaalne 13 kg õunu, 2,5 kg suhkrut. Dessert 14 kg õunu, 4,5kg suhkrut. Mustasõstra vein – Naturaalne 7 kg sõstraid, 3,5kg suhkrut, Dessert 9 kg marju, 5,5kg suhkrut. Punasesõstra vein – Naturaalne 8kg sõstraid, 3 kg suhkrut. Dessert 12 kg sõstraid, 5,5 kg suhkrut. Kirsivein – 14 kg kirsse, 5,5kg suhkrut. Ploomivein – Naturaal 12 kg ploome, 3 kg suhkrut, Dessert 14 kg ploome, 5 kg suhkrut Tikrivein – Naturaal 8kg tikreid, 3 kg suhkrut, dessert 8kg tikreid, 5 kg suhkrut. Rosinavein – 5,3 kg rosinaid, 4,3 kg suhkrut Maasikavein – 7,5kg maasikaid, 4,3kg suhkrut

Kasutusjuhend

1. Puuviljad või marjad tuleb puhastada vartest, soovikorral ka südamikest, hoolikalt pesta ja purustada. Kallata kääritusnõusse ja lisada 5L keevat vett ning sega.

2. Lisa 2 kg suhkrut ja sega 2-3 minutit. Lisa külma vett, nii et puuviljad/marjad oleks kaetud (mitte liiga palju, kui kahtled, siis pigem vähem). Sega korralikult ja lase jahtuda 50C ni. Kui segu on langenud alla 50C lisa Ensüümi (Enzyme) pakike ja sega korralikult. Lase tund aega seista ja sega uuesti.

pärast tunniajalist seismist lisa vett, kuni nõus olev vedeliku kogus on 20L. Sega uuesti korralikult ning oota, kuni vedeliku temperatuur on langenud alla 30C. Puista ettevaatlikult peale Bentoniit (Bentonite) ja Veinipärm (Wine yeast & Nutrient). Sega korralikult.

4. Sulge ämber kaanega ja lisa vesilukk, täida pool vesilukust veega. Lase käärida 5 päeva temperatuuril 20C-25C

Pärast 5 päeva steriliseeri teine kääritusnõus ja lahusta sinna ülejäänud retseptis näidatud suhkur 4 liitris kuumas vees. Lase jahtuda, kuniks temperatuur on alla 40C

Sifooni vein esimesest nõust teise nõusse, võib kasutada ka kurnamiskotti puuviljaosakeste eemaldamiseks. Vajadusel lisa vett, et täituks 23L.

Sulge ämber kaanega ja lisa vesilukk, täida pool vesilukust veega. Lase käärida 5 päeva temperatuuril 20C-25C. Temperatuuri kontrollimine on väga oluline hea tulemuse saamiseks. Alla 20C juures kääritades kestab käärimine oluliselt kauem. Alla 15C jääb käärimine seisma. Üle 25C juures kääritades veini kvaliteet alaneb. Parim on hoida ühtlast temperatuuri.

pärast 5 päeva käärimist (eelmise etapiga kokku 10 päeva) maitse oma veini. Kui see tundub kuiv, siis jätk punktist 9. Kui see tundub magus, siis pane kaas uuesti peale ja lase veel mõni päev käärida. Kui veini maitse on kuiv, siis õhulikus peaks olema mullitamine läbi ja käärimine on lõppenud. Vein on veel hägune, aga võib juba vaikselt hakata selginema. Järgmiseks etapiks peab käärimine olema kindlasti lõppenud. Kui kahtled, lase mõned päevad veel veinil seista ja käärida.

Kui käärimine on lõplikult läbi (vein on kuiv ja õhulikus on liikumine seiskunud), lisa stabilisaator (Stabiliser) ja sega korralikult läbi. Lisa selitusaine 1 (Finning A) otse veinile ja sega korralikult, et veinist väljuksid gaasid. Lase tund aega seista.

Pärast tunniajast seismist lisa selitusaine 2 (Finning B) ja sega vaikselt ainult 30 sekundit. Nüüd pane kaas uuesti peale ja lase veinil selgineda. Ära liigu järgmise etappi, enne kui vein on täiesti selge (võtab enamasti 2-3 päeva), võib võtta kauem, kui gaasid ei saanud korralikult välja eelmises etapis.

10. Kui vein on selge, tuleb vein sifoonida teise nõusse. Selle protseduuriga eraldatakse selginenud vein põhja ladestunud settest.

Vajadusel saab veini magusust ja happelisust reguleerida.

Järelmagustamiseks – maitse veini, kas vein on Sinu jaoks piisavalt magus. Kui magusus on sobiv, vaata järgmist etappi. Kui vein ei ole piisavalt magus (mis on täiesti normaalne), lisa veinile klaasitäis suhkrut, sega kuni see on täielikult lahustunud ja proovi uuesti. Korda vajadusel protseduuri, kuni soovitud maitse on saavutatud.

Ära karda lisada esimest klaasitäit suhkrut. On oluline, et veinis on piisavalt magusust, et maitse oleks tasakaalus. Ära hinda hetkel veini kvaliteeti – vein maitseb täiesti teistmoodi, kui ta on saanud 3-4 nädalat laagerduda.

Happelisuse reguleerimine

Maitse veini, kas sellel on piisavalt happelisust Sinu maitse jaoks. Kui ei, siis tuleb lisada sidrunihapet. (esialgu mitte rohkem, kui teelusika jagu). Sega korralikult ja maitse uuesti. Korda protseduuri, kuni maitse on sobiv.

On täiesti normaalne, kui sidrunihapet lisada ei ole vaja. Puuviljades on endas naturaalseid happeid enamasti piisavalt.

12. Nüüd on vein valmis pudeldamiseks. Kasutada võid klaaspudeleid või alumiinium veinikotte. Pudelik, sifoon ka korgid tuleb enne villimist steriliseerida.

Serveerimine

Vein on valmis serveerimiseks, aga selle maitse paraneb veel 3 kuud, kui seda hoida jahedas, pimedas kohas. Punasele veinile sobiv serveerimistemperatuur on 15C – 18C, valgele ja roosale veinile 8C – 12C.