

Yleisimpiä viinireseptejä 25 litralle.

OMENAVIINI

Rusinoita	0,5 kg
Omenoita,	
happamia	5-9 kg
Sokeria alkoholi-	
pit. riippuen	3-6,5 kg

MANSIKKAVIINI

Mansikoita	5 kg
Rusinoita	0,5 kg
Sokeria	6,5 kg

PUOLUKKAVIINI

Puolukoita	3 kg
Mustikoita	1 kg
Rusinoita	750 g
Sokeria	6,5 kg

APPELSIINIVIINI

Appelsiineja	5-8 kg
Sitruunoita	1 kg
Fariinisokeria	2 kg
Sokeria	4,5 kg

HUOM!

Marjat lisätään 1/3 kerrallaan
vuorokauden välein.

VIINIMARJAVIINI

Mustaviinimarjoja	3 kg
Punaisia viinimarjoja	3 kg
Rusinoita	750 g
Sokeria	6,5 kg

RAPARPERIVIINI

Raparperia	4-6 kg
Rusinoita	750 g
Sokeria	6,5 kg
Viiniliitu tai -kalkki	15 g

LAKKAVIINI

Lakkoja	4-6 kg
Rusinoita	500 g
Sokeria	6,5 kg

UUDET KÄYMISSAINEET JA UUSI VALMISTUSTAPA!

Pakkaus sisältää selkeät
valmistusohjeet.
Fullständing bruksanvisning
i förpackningen.

Ainekset 118 g:

KITOSAANI (kirkaste äyriäisten
kuorista), hiivaravintosuola,
viinihiiva, piihappoliuos,
käymisenpysäyttäjä
(natriumdiSULFIITTI E223,
kaliumsorbaatti E202),
entsyymi.

Ingredienser 118 g:

KITOSAN (klarningsmedel av
skalldjur), jästnärsalt,
vinjäst, kiselol, jässtopp
(natriumdiSULFIT E223,
kaliumsorbat E202),
enzym.

Markkinointi/marknadsförs av:

VIINITALO  MELKKO OY

Asentajankatu 1 15520 Lahti

www.kotiviini.fi

