

## LÄS NOGA IGENOM HELA BRUKSANSVISNINGEN, INNAN DU SÄTTER IGÅNG OCH KONTROLLERA, ATT FÖLJANDE PÅSAR ÄR MED I FÖRPACKNINGEN:

1. Citronsyra
2. E1 enzym
3. E2 vinjäst/jästnäring
4. E5 jässtopp (kaliumsorbat, natriumdisulfid)
5. E6 kiselsol
6. E7 kitosan

**bär/fruktpåse** (I vissa vinsorter ingår druvsocker, tannin och andra ljusa mjöllliknande kryddor)

### GODA RÅD VID HEMVINSTILLVERKNING:

Rengör jäskärl och utrustning med desinficeringsmedel utspätt i varmt vatten och skölj noggrant, till sist med kallt vatten. Ställ vinet till jäsning i ett dragfritt utrymme, undvik direkt solljus, temperatur helst 22 – 24 °C.

I lägre temperatur förlängs jäsningsstiden, men det har ingen betydelse för slutresultatet.

**Undvik rum med drag och kalla golv. Ställ inte heller jäskärl direkt på golvvärme.**

1. Häll frukt/bärblandningen i silpåsen, slut påsen och ställ den i jäskärl. Häll hela sockermängden i jäskärl, töm också **citronsyrepåsen** i kärlet.

Koka upp sammanlagd 10 liter vatten och häll det heta vattnet i jäskärl. Låt sockret smälta och bären dra fukt i sig. Rör om så att sockret upplöses. Kontrollera vätskans temperatur.

2. När temperaturen i vätskan är 60 °C eller något lägre, töm **påse E1 (enzym)** i jäskärl under omrörning. Låt enzymet verka i den varma vätskan ett par timmar.

3. Fyll på med kallt vatten tills vätskemängden är 20 liter. Kontrollera temperaturen och fyll på ytterligare 3 liter kallt och/eller hett vatten så, att temperaturen i vinmusten blir 35 °C. Kontrollera specifika vikten och skriv upp den för senare behov.

Töm **påse E2 (vinjäst/jästnäring)** i ett glas med 1 deciliter ca. 35 °C varmt vatten, rör om och låt svälla i 10 minuter. Häll jästblandningen i jäskärl.

Sätt lock och jäsrör, halvfyllt med vatten, på jäskärl. Ställ vinet att jäsa ostört i ett dragfritt utrymme med temperatur 20 – 24 °C. **Jästen dör i fortgående temperatur över 30°C.**

4. Jäsningen börjar synas genom bubblande i jäsröret inom några timmar - ett dygn. Jäsningen syns också som skumbildning på vinmustens yta eller hörs som susande ljud i jäskärl. Jäsningstiden varierar beroende på använd sockermängd och temperatur, vanligtvis 1-2 veckor. Jäsningen dämpas mot slutet. Låt vinet jäsa torrt, man kan eftersöta det före buteljering.

#### Kontrollera vinets sockerhalt med hydrometer.

Vinet har jäst färdigt då hydrometern visar värde mellan -10 och -2 (0.990 – 0.998) på oechsle-skalan.

Avlägsna silpåsen med frukten/bären, tappa sedan över vinet i ett rent jäskärl. Rör om kraftigt för att avlägsna koldioxiden från vinet så väl som möjligt. Koldioxiden kan avlägsnas också genom att skaka kärlet (locket påsatt, med tummen på hålet för jäsrör) eller man kan hålla vinet från kärlet i ett annat några gånger.

Töm **påse E5 (jässtopp)** i kärlet. Rör om kraftigt. Sätt på lock med jäsrör och vänta 2 dygn. Jäskärl kan omskakas då och då.

5. Töm **påse E6 (kiselsol)** i kärlet under omrörning och gör detsamma med **påse E7 (kitosan)**. Sätt på locket med jäsrör och låt vinet stå orört en vecka.

6. Tappa över vinet med hävert till ett annat kärl utan att blanda bottenansatsen. Nu kan du eftersöta vinet om du vill. För att höja vinets sötma med 1 grad på oechsle-skalan på hydrometern, tillsätt 2,4 g socker/liter vin. Lös upp sockret i vinet, inte i vatten. Försäkra dig om att vinet har klarnat ordentligt innan du tappar över det i flaskor. Om inte, låt det stå orört ännu några dagar före buteljering.

7. **Lagring.** Vinet kan drickas genast, men man bör observera att vinets smak i detta skede ännu inte är som bäst. Under några veckors lagring mognar vinet och dess aromer utvecklas. Vinets fyllighet börjar framträda efter några månader.

Använd vinkorkar av bra kvalitet till att försluta flaskorna och lagra vinet vågrätt i ett mörkt utrymme, temperatur helst 12 – 18 °C, under 10 °C bara för avkylning. Rumstemperatur är bättre för vinets utveckling än för kallt.

**TIPS!** Istället för vinflaskor kan man lagra vinet också i **Bag in Box –kranförpackningar**.

## Kotiviinin valmistusohjeet

**Koe, mitä itse tehty viini voi parhaimmillaan olla. Lue ohjeet huolella ennen aloitusta.**



Pakkaus sisältää sokeria lukuun ottamatta kaikki tarvittavat aineet viinin valmistukseen.

**Tarvittavat välineet:** Käymisastia, siiviläpussi, lappo, desinfiointiaine, nestelämpömittari (mielellään 0 - 100 °C), ominaispainomittari, korkit, korkituslaite ja pullot sekä haluttaessa etiketit ja kapsyyliit.

#### Suositus sokerimääräksi:

Valkoviinit:	<b>4,0 kg</b>
Punaviinit:	<b>4,5-5,0 kg</b>
Marja- ja hedelmäviinit:	<b>4,0-6,5 kg</b>

#### Sokerin määrä vaikuttaa käymisaikaan ja valmiin viinin alkoholipitoisuuteen (10-16%)

**Käymisaika** riippuu käymislämpötilasta ja käytetyn sokerin määrästä, yleensä 1-2 viikkoa. Viinin kirkastuminen kestää muutamasta päivästä viikkoon, jos viini on saanut käydä loppuun ja hiilidioksidi on kunnolla poistettu ennen kirkasteiden lisäystä.

Suosittelimme lämpimästi **Panimosokerin** (rypälesokerin) käyttöä kotiviinin valmistuksessa.

## LUE VALMISTUSOHJEET KOKONAAN ENNEN VALMISTUKSEN ALOITTAMISTA JA TARKISTA ETTÄ PAKKAUKSESTA LÖYTYY SEURAAVAT PUSSIT:

1. **Sitruunahappo**
2. **E1 entsyymi**
3. **E2 viinihiiva/ravintosuola**
4. **E5 käymisenpysäyttäjä** (kaliumsorbaatti, natriumdisulfiitti)
5. **E6 piihappo**
6. **E7 kitosaani**  
**marja/hedelmäseospussi** (Muutamissa viinilaaduissa oleva harmaa pölymäinen aine ei ole hometta, vaan rypälesokeria, tanniinia ja viinin mausteita.

### HYVIÄ NEUVOJA KOTIVIININ TEKIJÄLLE:

Puhdista käymisastiat ja välineet lämpimällä vedellä, johon on lisätty desinfiointiainetta. Huuhtelee huolellisesti, viimeiseksi kylmällä vedellä.

Käymisastia tulee pitää vedottomassa paikassa, eikä astia saa olla suorassa auringonvalossa.

Huoneen lämpötilan tulee olla mieluiten 22 - 24 °C.

Alhaisempi lämpötila hidastaa käymistä, mutta lopputulokselle siitä ei ole haittaa.

**Vältä vetoista paikkaa ja kylmää lattiaa, älä myöskään laita käymisastiaa suoraan lattialämmityksen päälle.**

1. Kaada hedelmä- ja marjaseos siiviläpussiin, sulje pussi ja laita se puhtaaseen käymisastiaan. Kaada koko sokerimäärä käymisastiaan ja tyhjennä **sitruunahappopussi** sokerin päälle.

Kuumenna yhteensä 10 litraa vettä kiehumispisteeseen ja kaada kuuma vesi käymisastiaan. Anna sokerin liueta ja marjojen imeä kosteutta. Voit auttaa sokerin liukenemistä sekoittamalla. Tarkista nesteen lämpötila.

2. Kun nesteen lämpötila on 60 °C tai vähän alle, tyhjennä **pussi E1 (entsyymi)** käymisastiaan samalla sekoittaen. Anna entsyymin vaikuttaa ja marjojen/hedelmien mehustua hitaasti jäähtyvässä nesteessä pari tuntia.

3. Lisää käymisastiaan kylmää vettä, kunnes viinimehun kokonaismäärä on n. 20 litraa. Tarkista nesteen lämpötila ja lisää sen jälkeen vielä kylmää ja/tai kuumaa vettä yhteensä 3 litraa siten, että nesteen lämpötilaksi tulee n. 35 °C.

Sekoita pussin **E2 (viinihiiva/ravintosuola)** sisältö lasissa desilitraan 35 °C-asteista vettä ja anna sen turvota 10 minuuttia. Kaada hiivaseos käymisastiaan.

Sulje astia vesilukolla varustetulla kannella. Täytä vesilukko puoliiksi vedellä. Aseta käymisastia suoralta auringonvalolta suojattuun vedottomaan paikkaan, jonka lämpötila on 20 - 24 °C. **Hiiva kuolee yli 30°C jatkuva lämpötilassa.**

4. Viinin käyminen alkaa näkyä vesilukon kuplintana joidenkin tuntien – vuorokauden kuluessa. Käymisen merkkejä ovat myös vaahdon muodostuminen nesteeseen pinnalle ja astiasta kuuluva sihinä. Käymisaikaan vaikuttaa sokerin määrä ja käymislämpötila, yleensä käyminen kestää 1-2 viikkoa. Käyminen hidastuu loppua kohden. Viini saa käydä kuivaksi, ja sen voi tarpeen vaatiessa makeuttaa ennen pullotusta.

#### Seuraa käymisen loppuvaihetta ominaispainomittarilla!

Viini on käynyt valmiiksi, kun ominaispaino viinityypistä riippuen on lukemien -10 ja -2 (0.990 – 0.998) välillä ominaispainomittarin asteikolla.

Poista siiviläpussi hedelmiseen/marjoiseen ja lappoa viini toiseen astiaan. Poista viiniin käymisen aikana sitoutunut hiilidioksidi mahdollisimman hyvin viiniä voimakkaasti sekoittaen, astiaa ravistelemalla (kansi kiinni, peukalo vesilukon reiällä) tai kaatamalla viinin astiasta toiseen muutamia kertoja.

Tyhjennä **pussi E5 (käymisen pysäyttäjä)** käymisastiaan voimakkaasti sekoittaen.

Laita kansi vesilukkoineen takaisin paikalleen ja odota kaksi vuorokautta. Astiaa voi välillä ravistella.

5. Lisää **pussi E6 (piihappo)** suoraan käymisastiaan samalla sekoittaen, tee samoin pussille **E7 (kitosaani)**. Laita kansi vesilukkoineen takaisin paikalleen ja jätä viini kirkastumaan.

6. Lappoa viini puhtaaseen astiaan viikon kuluttua varoen sekoittamasta pohjasakkaa. Jos viini kaipaa makeutusta, sen voi tehdä nyt. Nostaaksesi ominaispainoa 1 asteen ominaispainomittarin asteikolla, lisää 2,4 g sokeria/viinilitra. Sekoita sokeri viiniin, älä veteen. Varmista vielä, että viini on kunnolla kirkastunut ennen kuin pullotat sen. Jos ei ole, anna sen seistä rauhassa muutama päivä ja pullota se vasta sitten.

7. **Varastointi.** Viini on makeutuksen jälkeen valmis nautittavaksi, mutta muutaman viikon varastoinnin aikana viini kypsyy ja sen aromit kehittyvät. Viinin maku on parhaimmillaan vasta muutaman kuukauden kypsyyksen jälkeen. Käytä luonnonkorkkeja pullojen sulkemiseen ja säilytystä valolta suojattuina vaakatasossa mielellään 12 - 18 °C lämpötilassa. Älä säilytystä viiniä jäähdystystä pitempään alle 10 °C lämpötilassa, huoneenlämpö on parempi vaihtoehto.

**VINKKI!** Pullojen sijaan viinin voi säilyttää ja tarjoilla myös **Bag in Box –hanapakkauksissa.**

# Presto

## Bruksanvisning för Presto vinsatser

**Smaka, hur gott ett hemgjort vin kan vara som bäst. Läs noga igenom bruksanvisningen innan du sätter igång.**



Detta paket innehåller alla ingredienser för vintillverkning förutom socker.

**Utrustning som behövs:** Jäskärl, silpåse, hävert, desinficeringsmedel, termometer (gärna 0 - 100 °C), hydrometer, vinkorkar, korkningsapparat, flaskor och eventuellt etiketter och kapsyler.

#### Rekommenderad sockermängd:

Vitviner:	4,0 kg
Rödviner:	4,5-5,0 kg
Bär- och fruktviner:	4,0-6,5 kg

**Mängden av socker påverkar jäsningstiden och alkoholhalten i det färdiga vinet (10-16%)**

**Jäsningstiden** påverkas av temperaturen och sockermängden, den är vanligtvis 1-2 veckor. Klarning av vinet tar från några dagar till en vecka, om vinet har fått jäsa färdigt och koldioxiden blivit ordentligt avlägsnad innan tillsättning av klarningsmedlen.

Användning av **Bryggsocker** (druvsocker) vid vintillverkning rekommenderas varmt.

**VIINITALO MELKKO OY**  
Asentajankatu 1, 15520 Lahti – Tel. 03-872 9700  
[www.kotiviini.fi](http://www.kotiviini.fi), [melkko@melkko.fi](mailto:melkko@melkko.fi)