PRESTO FORTE -valmistusohjeet n. 20 litralle / 25 pullolle valmista viiniä.

Pakkaus sisältää sokeria ja vettä lukuunottamatta kaikki tarvittavat aineet.

Tarvittavat valmistusvälineet: Käymisastia 30 l, lappoastia, viinilappo, siiviläpussi, ominaispainomittari, lämpömittari, korkit, korkituslaite ja pulloja.

TÄRKEÄÄ. Jos haluat, että viinisi valmistuu 48 tunnissa, on ohjetta noudatettava erittäin tarkasti. Esim. jos ohjeessa lukee "Sekoita varovasti." tai "Odota 2 minuuttia." on viinin nopean valmistumisen edellytyksenä, että ed. mainittuja noudatetaan. Huoneen lämpötilan tulee olla 20-24ºC. Jos lämpötila on kuitenkin alle 20ºC, käymisaika pitenee. Valmistuksen aloittamisajankohta kannattaa suunnitella etukäteen, koska viini on käynyt valmiiksi 24 tunnissa hiivan lisäyksen jälkeen. Esim. arkipäivinä kannattaa aloittaa n. klo 15 ja jatkaa seuraavana päivänä klo 18.

Lue valmistusohjeet huolellisesti ennen valmistuksen aloittamista ja merkitse toimenpiteiden kellonajat muistiin.

1. VAIHE klo _____

Puhdista käymisastiat ja valmistusvälineet lämpimällä vedellä, johon on lisätty desinfiointiainetta ja huuhtele.
Paikka jossa käyminen tapahtuu, on oltava vedoton, eikä astia saa joutua suoraan auringonvaloon.
Kaada hedelmä- ja marjaseos siiviläpussiin ja sulje pussi. Aseta pussi käymisastiaan, kaada 3 litraa kiehuvaa vettä päälle ja anna hautua ½ tuntia. Muutamissa viinilaaduissa oleva harmaa pölymäinen aine ei ole hometta, vaan rypälesokeria, tanniinia ja viinin mausteita. Nämä ovat viinin arvokkaimpia osia ja viinin ominaisuuksille hyvin tärkeitä.
Liuota koko sokerimäärä 3 litraan kiehuvaa vettä ja kaada käymisastiaan.
Käytettävä kidesokerimäärä 4 kg punaviinille tai 4,5 kg valkoviinille antaa 10-11 til-% alkoholipitoisuuden.
Sirottele pussin **PF 1** sisältö astiaan ja sekoita 1 minuutin ajan. Anna nesteen mehustua kannen alla 2 tuntia.

2. VAIHE klo _____

2 tunnin kuluttua lisää 20ºC vettä 25 litraan saakka. Sekoita hyvin 2 minuuttia varmistaaksei, että kaikki sokeri on liuennut.
Nesteen lämpötilan tulisi olla nyt 25-30ºC. Ripottele pussi **bentonite** hiljakseen nesteen pinnalle ja sekoita 30 sekuntia. Sekoita hyvin pussien **PF 2** ja **PF 3** sisältö kuivassa kulhossa. Kaada seos astiaan ja sekoita 30 sekuntia. Anna nesteen seistä 10-15 minuuttia, ei kauempaa voimakkaan vaahtoamisen takia. Sekoita 2 minuuttia niin että vaahto laskee tai kunnes hiilidioksiidi on mahdollisen hyvin poistunut viinistä. Kaada varovasti pussi **PF 4** astiaan ja sekoita vain pinnalta. Laita kansi **irralleen** astian päälle.
Älä käytä vesilukkoa vaan laita vanutuppo tai vastaava kannen reikään. Anna käydä 20-27ºC 24 tunnin ajan.

3. VAIHE klo_____

24 tunnin käymisen jälkeen varmista ominaispainomittarilla, että lukema on -5 ja +2 välillä (.995-1.002) ja poista siiviläpussi hedelmineen/marjoineen. Lisää pussi **PF 5** varoen ja sekoita voimakkaasti 2 minuuttia.
Lisää pussi **SELVIKE 3** ja sekoita 30 sekuntia. Odota tunti jonka jälkeen lisäät pussin **SELVIKE 2**. Sekoita 30 sekuntia.
HUOM. Kun lisäät käymisen pysäyttäjän (PF 5) astiaan, vapautuu viinistä runsaasti hiilihappoa. Varo hengittämästä astiasta nousevia höyryjä.
Nosta astia 2 tunniksi pöydälle valmiiksi seuraavia vaiheita varten.

4. VAIHE klo_____

2 tunnin kuluttua sekoita viiniä varovasti pohjasakkaa liikuttamatta.
Lisää pussin **SELVIKE 1** sisältö ja sekoita varovasti 10 sekuntia.
Lisää pussin **SELVIKE 4** sisältö ja sekoita vielä varovasti 10 sekuntia.
Viinin selkeytysaika pidentyy jos:
-sekoittaa liian voimakkaasti (vaihe 4).
-se on liian makeaa
-viiniin on jäänyt hiilidioksiidia.

5. VAIHE klo_____

Seuraavana päivänä lappoa kirkas viini toiseen astiaan. Viini on nyt valmis juotavaksi tai pullotettavaksi.
Jos annat lopun viinin sakkoineen seistä astiassa vielä muutaman tunnin, enint. 36 h, sakka kiinteytyy ja saat vielä lisää kirkasta viiniä.
Jos viini on liian kuivaa, voi valmiin viinin jälkimakeuttaa. Nostaaksesi ominaispainoa +1 asteen oecshle-asteikolla, lisää 2,4 g kidesokeria/viinilitra. Sekoita sokeri viiniin, älä veteen.

Suosittelemme lämpimästi Panimosokerin käyttöä kotiviinin valmistukseen ja myös jälkimakeutukseen. **1 kg kidesokeria vastaa 1,1 kg Panimosokeria.**	**Suositeltavia makeusarvoja (oechsle):** - puna- ja valkoviinit -2 - +5 (.998-1.005) - persikkaviinit +15 - +25 (1.015-1.025) - kirsikka-, mansikka- ja vadelmaviinit +15 - +30 (1.015-1.030)

Pakkauksen sisältö (11 pussia):
- hedelmä- ja marjaseos
- bentonite bentoniitti
- PF 1 pektolaasi
- PF 2 viinihiiva
- PF 3 ravintosuola
- PF 4 vaahdonestoaine
- PF 5 viinihappo/käymisen pysäyttäjä
- selvike 1
- selvike 2
- selvike 3
- selvike 4

Markkinointi:
VIINITALO MELKKO Oy
Asentajankatu 1, 15520 Lahti
www.melkko.fi

© Melkko Oy Presto Forte valmistusohje/bruksanvisning. Tarkistettu 03.05.2013.

PRESTO FORTE -bruksanvisning till ca 20 liter / 25 flaskor färdigt vin.
OBS. NYA INGREDIENSER.
Förpackningen innehåller alla behövliga ingredienser förutom socker och vatten.

Behövlig utrustning: Jäskärl 30 l, omtappningskärl, hävert, silpåse, jäsmätare (hydrometer), termometer, korkar, korkförslutare och flaskor.

VIKTIGT. Om Du vill att vinet skall vara klart på 48 timmmar, bör Du följa bruksanvisningen exakt.
Om det står "Blanda försiktigt" eller "Vänta 2 minuter" i instruktionen, så skall det vara precis så, annars förlängs framställningstiden.
Rumstemperaturen bör vara 20-27ºC. Om temperaturen är under 20ºC, förlängs jästiden.
Det lönar sig att starta satsen vid en tidpunkt, som passar in i Ditt dagsprogram. Vinet har normalt jäst färdigt på 24 timmar.
T.ex. på en vardag startar man jäsningen kl. 15 och fortsätter följande dag kl 18.

Läs bruksanvisningen grundligt innan Du börjar och skriv sedan upp tidpunkten för varje åtgärd på anvisad plats i bruksanvisningen.

SKEDE 1. kl _____

Rengör jäskärlen och den övriga utrustningen med varmt vatten, som innehåller desinficeringsmedel.
Skölj ordentligt. Utrymmet, där jäsningen äger rum, bör vara dragfritt. Jäskärlet skall inte utsättas för direkt solljus.
Häll frukt- och bärblandningen i en silpåse och slut påsen. Ställ silpåsen i jäskärlet och häll sedan på 3 liter kokande vatten.
Låt stå och att dra i 1/2 timme. Det vitgråa mjölaktiga ämnet, som ingår i vissa bärpåsar, är inte mögel, utan druvsocker, tannin och andra vinkryddor. Dessa är viktiga för vinets slutliga egenskaper. Lös sedan hela sockermängden i 3 liter kokande vatten och häll i jäskärlet.
För strösocker gäller följande mängder: För rödvin 4 kg och för vittvin 4,5 kg. Dessa ger en slutlig alkoholhalt på 10-11 vol-%.
Strö innehållet i påse **PF 1** i jäskärlet och blanda om i 1 minut. Låt brygden stå och dra i 2 timmar.

SKEDE 2. kl _____

Efter 2 timmar, tillsätt 20ºC vatten upp till totalvolym 25 liter. Blanda om ordentligt i 2 minuter, för att lösa sockret hellt. Sprid sakta innehållet I påse **bentonite** på ytan, blanda om i 30 sekunder. Temperaturen i brygden bör nu vara 25-30 ºC. Blanda om innehållet i påsarna **PF 2** ja **PF 3** i en torr skål. Häll blandningen i jäskärlet och blanda om i 30 sekunder.Låt brygden stå 10-15 minuter, inte mer p.g.a. kraftig skumutveckling. Blanda om 2 minuter tills skummet lägger sig och koldioksiden försvinner.
Häll försiktigt innehållet i påse **PF 4** i jäskärlet och blanda om bara på ytan. Sätt locket löst på kärlet.
Använd inte vattenlås, utan sätt en vaddtuss eller motsv. i hålet för jäsröret. Låt jäsa i 20-27ºC i 24 timmar.

SKEDE 3. kl_____

Efter 24 timmars jäsning, kontrollera med jäsmätare att vinets specifika vikt är mellan -5 ja +2 (.995-1.002).
Avlägsna silpåsen med bär/frukt. Tillsätt försiktigt innehållet i påse **PF 5** och blanda sedan om kraftigt i 2 minuter eller tills koldioksiden försvunnit. Tillsätt innehållet i påse **SELVIKE 3** och blanda om 30 sekunder. Låt stå i en timme.
Efter en timme, blanda in påse **SELVIKE 2**. Rör om 30 sekunder.
OBS! När Du tillsätter jässtopp (PF 5) i kärlet, frigörs det på en gång mycket koldioxid.
Akta Dig för att inandas ångorna, som stiger ur jäskärlet. De kan framkalla en stark känsla av obehag.
Lyft nu upp jäskärlet på ett bord färdigt med tanke på omtappningen. Låt stå i 2 timmar.

SKEDE 4. kl_____

Efter 2 timmar, blanda om vinet försiktigt utan att rubba bottensatsen.
Tillsätt innehållet i påse **SELVIKE 1** och blanda försiktigt ytterligare 10 sekunder.
Tillsätt sakta innehållet i påse **SELVIKE 4** och blanda igen försiktigt 10 sekunder.
Klarningstiden för vinet fördröjs, om
-man blandar om för kraftigt (skede 4).
-vinet är för sött.
-vinet fortfarande innehåller koldioksid.

SKEDE 5. kl_____

Nästa dag, tappa försiktigt över det klara vinet på ett annat kärl. Vinet är nu färdigt att buteljeras och drickas. Om Du låter resten av vinet stå några timmar till, max. 36 h, sjunker bottensatsen ytterligare och Du kan tappa över mer klart vin.
Om vinet är för torrt i Din smak, går det bra att eftersötas. För att höja den specifika vikten med 1 grad på oechsle-skalan, tillsätt 2,4 g strösocker/vinliter. Lös upp sockret direkt i vinet, inte i vatten.

Vi rekommenderar användning av Bryggsocker vid framställining av hemviner samt till eftersötning. **1 kg strösocker motsvarar 1,1 kg Bryggsocker,**	**Eftersötning (oechsle):** - röda- och vita viner -2 - +5 (.998-1.005) - persikoviner +15 - +25 (1.015-1.025) - körsbärs-, jordgubbs- och hallonviner +15 - +30 (1.015-1.030)

Förpackningens innehåll (11 påsar):
- bär- och fruktblandning
- bentonite bentonit
- PF 1 pektolas
- PF 2 vinjäst
- PF 3 jästnärsalt
- PF 4 skumdämpningsmedel
- PF 5 vinsyra/jässtopp
- SELVIKE 1 klarningsmedel
- SELVIKE 2 klarningsmedel
- SELVIKE 3 klarningsmedel
- SELVIKE 4 klarningsmedel

Marknadsföring:
VIINITALO MELKKO Oy
Asentajankatu 1, 15520 Lahti
www.melkko.fi