**Juhend koduveini valmistamiseks:**

**Presto pärmikomplekt sisaldab:**

**E1 ensüümid**

**E2 veinipärm ja pärmi toitesoolad**

**E5 käärimise peataja (kaaliumsorbaat, naatriumdisulfit)**

**E6 ränihappelahus**

**E7 kitosaan**

**Lisatava suhkru kogus:**

Lauaveinile (10%) 4kg

Kange vein(16%) 6,5 kg

Puhasta ja desinfitseeri kääritusnõu veega, millele on lisatud desinfitseerivat ainet, loputa hoolikalt. Veini valmistamiseks sobib temperatuur 22-24C. Väldi otsest päikesepaistet.Vala marjad/puuviljad kurnakotti ja tõsta puhtasse kääritusnõusse, lisa vajalik kogus suhkrut. Kuumuta 10 l vett keemiseni , vala marjadele, lase suhkrul sulada. Sulamise kiirendamiseks võid segada.Kontrolli vee temperatuuri, kui see on 60C või veidi alla, lisa kott E1(ensüümid), lase mõjuda paar tundi.Lisa kääritusnõusse külma vett kuni vedelikku on 20 liitrit. Kontrolli temperatuuri, lisa veel 3 liitrit külma või sooja vett vastavalt vajadusele, et vedeliku temperatuur oleks 35C, või veidi alla (püsiv temperatuur üle 30C tapab pärmi). Sega veinipärm ja toitesoolad(E2) klaasitäies 35C -s vees ja lase paisud 10 minutit. Kalla käärimisnõusse. Sulge kääritusnõu kaanega, paigalda vesilukk ja jäta sooja tuuletõmbuseta kohta käärima. Käimisaeg sõltub kasutatud toorainest, suhkrusisaldusest ja toa temperatuurist- tavaliselt 1-2 nädalat. Vein on lõpuni käinud, kui hüdromeetri näit on -10 ja -2 vahel (0.990-0.998) sõltub veini tüübist.

Nüüd eemalda marjad ja vala vein teise nõusse. Sega kõvasti, et süsihappegaas veinist välja saada. Lisa E5 käärimise peataja. Jäta seisma kaheks ööpäevaks.

Tühjenda kotid E6 ja E7 sulge vein uuesti kaanega ja jäta selginema. Nädala pärast sifooni vein puhtasse nõusse (nii, et põhjas olev sade jääb puutumata), kui vein vajab lisamaitsestust, siis seda võib teha nüüd. Kontrolli, et vein on selge, kui ei ole, lase veel paar päeva seista, siis võid pudeldada. Vein on nüüd valmis nautimiseks, kuid paari nädalaga vein küpseb ja muutub aromaatsemaks. Happesus ja tugev maitse väheneb. Kuu möödudes on maitsed veelgi paremini välja arenenud. Säilita veini valguse eest kaitstult, parim säilitustemperatuur on 12-18C. Alla 10C temperatuur ei ole veini säilitamiseks hea, siis on parem juba toatemperatuur.

**Retseptid 25 l veini valmistamiseks:**

**Õunavein**

Hapusid õunu viilutatuna 5-9 kg

Rosinaid 0,5 kg

Suhkrut 6,5 kg

**Pohlavein**

Pohli 3 kg

Mustikaid 1 kg

Rosinaid 750 g

Suhkrut 6,5 kg

**Maasikavein**

Maasikaid 5 kg

Rosinaid 0,5 kg

Suhkrut 6,5 kg

**Apelsinivein**

Apelsine 5,-8 kg

Sidruneid 1 kg

Fariinsuhkrut 2 kg

Maaletooja De Visu OÜ

www.maarahvapood.ee