# **Kasutusjuhend**

# GOLDEN WINE PÄRMIKOMPLEKT

# Golden Wine pärmikomplektiga saate valmistada maitsvaid veine oma aia marjadest või puuviljadest. Veini valmistamiseks sobivad õuna-, marja- ja ka näiteks rabarberimahlad.

Komplekt sisaldab: E1 ensüüme, E2 veinipärmi ja pärmi toitesoolasid, E5 käärimise peatajat (kaaliumsorbaat, naatriumdisulfit), E6 ränihappelahust ja E7 kitosaani.

Pakend on piisav 25 liitri veini valmistamiseks.

**Valmistamis õpetus:**

\*Puhasta ja desinfitseeri kääritusnõu veega, millele on lisatud desinfitseerivat ainet, loputa hoolikalt. Veini valmistamiseks sobib temperatuur 22-24 kraadi C. Väldi otsest päikesepaistet.

\*Vala marjad/puuviljad kurnakotti ja tõsta puhtasse kääritusnõusse, lisa vajalik kogus suhkrut. Kuumuta 10l vett keemiseni ning vala see marjadele, lase suhkrul sulada (sulamise kiirendamiseks võid segada). Kontrolli vee temperatuuri, kui see on 60 kraadi C 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 35 kraadi C, või veidi alla (püsiv temperatuur üle 30 kraadi C tapab pärmi).

\*Sega veinipärm ja toitesoolad(E2) klaasitäies 35 kraadi C  vees ja lase paisuda 10 minutit. Kalla käärimisnõusse. Sulge kääritusnõu kaanega, paigalda vesilukk ja jäta sooja tuuletõmbuseta kohta käärima. Käimisaeg sõltub kasutatud toorainest, suhkrusisaldusest ja toa temperatuurist (keskmiselt 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 12-18 kraadi C. Alla 10 kraadi C temperatuur ei ole veini säilitamiseks hea, siis on parem juba toatemperatuur.

**Retseptid 25 liitri veini valmistamiseks:**

**Õunavein**

Hapusid õunu viilutatuna 5-9kg

Rosinaid 0,5kg

Suhkrut 6,5kg

**Pohlavein**

Pohli 3 kg

Mustikaid 1kg

Rosinaid 750g

Suhkrut 6,5kg

**Maasikavein**

Maasikaid 5kg

Rosinaid 0,5kg

Suhkrut 6,5kg

 **Apelsinivein**

Apelsine 5-8kg

Sidruneid 1kg

Fariinsuhkrut 2kg