**Kasutamisjuhend**

**Komplekti kuulub:**   
- klaasist veinipudel (mahutavusega 15 liitrit)  
- vesilukk ehk mulksutaja  
- veinišifoon ehk kurnamisvoolik (sellega on lihtne veini käärimise käigus sademe pealt teise nõusse kurnata)  
- veinipärm 10 grammi (kvaliteetne veinipärm on Sinu hea veini alus)(Premium Liguid Yeast).  
- veinipärmi toitained 10 grammi (võimaldavad pärmil paremini oma tööd teha).(Yeast Nutrient 401000)  
- veini selitaja 10 grammi (võimaldab valmistada selget ja klaari veini)(Klarowin 401600)  
- hüdromeeter (suhkrusisalduse ja akoholisisalduse mõõtmiseks ja arvutamiseks)  
- kork veinipudelile  
- kaaliummetabisulfit so käärimise peataja 10 g (toidu säilitusaine, mis säilitab toidu loodusliku värvuse ja kaitseb bakterite eest toitu) sobilik ka veini valmistamise seadmete desinfitseerimiseks ja käärimise peatamiseks.(Potassium metabisulfite, 401810)

**Veinimahlale lisage :**

**1. Veinipärm-** Pärm ei nõua eelnevat kääritamist. Paki sisu segatakse 100ml keedetud ja jahutatud 35 kraadi C vette, jäetakse seisma 20 minutiks, seejärel lisatakse veinile.

**2. Veinipärmi toitained** - Koti sisust piisab 15-25 L veini valmistamiseks. Koti sisu doseerida 3 osas. Enne lisamist eelnevalt lahustada umbes 100 ml veinivirdes. 1. osa lisada koos veinipärmiga. 2.osa lisada 2-3 päeva pärast. 3 .osa lisada 10 päeva pärast.

**Käärmise lõpedes ( umbes 3-4 nädala pärast )lisage :**

**3. Selitaja** - Selitaja on mõeldud punastele ja valgetele veinidele. Paki sisust piisab 30 -50 L veinile. Lahusta 100 ml soojas vees. Sega ettevaatlikult selitatava vedeliku sisse, selgineb nädala jooksul. Lisatakse veini käärimise lõpetamisel.

**4. Käärimise peataja 10 g** **Potassium Metabisulfite**- Kasutatakse selleks, et vältida veini iseeneslikku käärima hakkamist. Võib juhtuda, et käärimine jäi mingil põhjusel seisma, kuigi kõik suhkrud ei olnud veel alkoholiks käärinud ja kui vein panna pudelisse, siis võib vein uuesti käärima hakata, mille tagajärjel võib pudel korgi pealt maha lüüa. Lisaks kui vein on lõpuni käärinud, aga veinimeistri arvates on see liiga kuiv ehk hapu ja ta soovib seda suhkruga natuke magusamaks teha, siis tuleb kindlasti eelnevalt kasutada käärimise peatajat. Samuti parandab värvi ja stabiliseerib veini selguse. **Kasutamine:** Lahusta käärimise peataja 50-100ml vees ja lisa veinile, sega hästi. 1 gramm 10 liitri veini kohta. Ära üle doseeri. Tarvikute desinfitseerimiseks lahusta 10g käärimise peatajat 2 liitris vees.

Laske seista veel paar päeva ja villige pudelitesse, kasutades veinišifooni.

**Hüdromeeter**

**Kasutamine:** Laske hüdromeeter aeglaselt vedelikku ja oodake, kuni see jääb vabalt hõljuma. Alles siis saate määrata näidu. Hüdromeetri valget osa tähistatakse + märgiga ja musta osa - märgiga. Kui näiteks vein on käärinud 5-ni ja tundub, et vein on liiga kuiv, siis võib veinile suhkrut juurde lisada. Lisades liitrile veinile 2,5g suhkrut tõuseb hüdromeetrinäit ühe astme võrra. Suhkrut võib juurde lisada ainult sel juhul, kui olete lisanud veinile pärmistopi, mis ei lase veinil uuesti käärima minna. Kvaliteetse lõpptulemuse saamiseks on hea kasutada meie tootevalikus leiduvat retseptpakki, kus on õpetus ja kõik vajalikud ained juba olemas.   
**Veini kangust mõõdetakse järgmiselt:** Näiteks veini suhkrusisaldus enne käärima panemist on +80 ja pärast -5. Alkoholi sisalduse valem on: 85:7,5 =11,33%. Alguse ja lõpu suhkrusisaldus tuleb kokku liita ja jagada 7,5-ga.

Maaletooja De Visu OÜ, Alu, Raplamaa, maarahvapoodaarahvapood.ee