

VEINIKOMPLEKT (400030)

Lühike kodune veinivalmistamise juhend

Hea klient,

koduveini valmistamine on üha populaarsemaks hobiks. Inimesed rajaVAD suvilatesse ja aedadesse mini-viinamarjaistandusi. Seltskondlikel koosolekutel kiidavad külalised võõrustajate valmistatud alkohoolseid jooke. Nad on üllatunud, et saab luua imelisi, ainulaadseid veine, mis on sama head kui poodides müüdavad. Turul ilmub üha enam raamatuid koduveinide kohta. Veinisõbrad avavad oma veebisaidid, kus vahetavad retsepte, küsivad küsimusi, osalevad aruteludes ...

Daamid ja härrad, kutsume teid liituma selle grupiga ja alustama oma isiklikku veinivalmistamise seiklust ...

Komplekt sisaldab järgmisi esemeid:

- klaasist kannu (kaitsvas plastkorvis) - siin toimub veini kääritamine,
- fermentatsioonivoolik - purunematu plastikust voolik,
- sertifitseeritud plastist kann
- voolik veini valamiseks,
- veinipärm,
- pärmisöötained,
- saharomeeter - kasutatakse viinamarjavirde valmistamiseks või veini alkoholisisalduse arvutamiseks,
- Klarowin - veini selitaja,
- kaaliummetabisulfit - seadmete desinfitseerimiseks ja veini stabiliseerimiseks,
- kokkutõmbuvate korkide lõikur
- pudeli pritsimisrõngas

Seda komplekti saab täiendada, ostes juurde:

- suur lehter - virde valamiseks kannu,
- suur pintsel kannude puhastamiseks,
- korkidega veinipudelid,
- korkimiseseade - korkide sisestamiseks veinipudelitesse,
- happemõõtur - mahlade ja veinide happesuse mõõtmiseks,
- PEKTOPOL - ensümaatiline preparaat, mis hõlbustab puuviljamahlade vabanemist.

Soovitame edasijõudnutele veinitootjatele järgmisi tooteid:

• purustid ja pressid mahlast puuviljadest pressimiseks, • veini filtreerimisseadmed, • veinikapslid, vaha ja veinipudelite etiketid, • veinipudeliriulid, • ürdid veini ja vermuti maitse lisamiseks.

SÕNASTIK

Veinipärm - spetsiaalselt valitud ja täiustatud pärmiliigid. Neid iseloomustab kõrge kääritamisvõime. Need toodavad aineid, millel on positiivne mõju veini maitsele ja aroomile.

Pärmi toitaine - lämmastikku, fosforit, makro- ja mikroelemente ning vitamiine sisaldavate ainete segu, mis toetab pärmil õiget kasvu, s.o tagavad tõhusad fermentatsiooniprotsessid.

Vilja viljaliha - pestud, jahvatatud või peeneks purustatud puuviljad.

Viinamarjavirre - puuviljadest pressitud toores mahl või segu muudest valitud veini koostisosadest.

Alus - viinamarjavirre, millele lisati pärmil (toitaine, suhkur, sidrunhape jne).

Suhkrusiirup - spetsiaalselt suhkrul lahustatud vees. Lisame kuuma vette suhkrul (2 kg suhkrul 1 l vee kohta) ja kuumutame segu aeglaselt, kuni see keema hakkab. Koorige veepinnale kogunenud vaht.

Veini valmistamine - samm sammult

Koduveini valmistamise võib jagada mitmeks etapiks:

Seadmete puhastamine

Tuleb arvestada, et kasutatavad veiniseadmed peavad olema täiesti puhtad ja desinfitseeritud. See hoiab ära saastumise, mis võib veini rikkuda. Kaaliummetabisulfitit (kuulub komplekti) kasutatakse veiniseadmete desinfitseerimiseks. Kannu ja muid klaasitarvikuid ei saa kuuma veega pesta. Klaas võib praguda liiga kõrgetel temperatuuridel. Vältida tuleks puidust tarvikute (nt lusikad, segistid) kasutamist. Need võivad olla saasteallikad.

Põhja valmistamine

Tuleks valmistada 2-3 päeva enne puuvilja kavandatud pressimist. Vala u. 150 liitrit puuviljamahla, 300 ml vett üheliitrisse pudelisse ja lisage 1-2 tl lusikatäit suhkrul. Pastöriseeri vedelik 20 minutit. Pange vedelik kõrvale, kuni see soojeneb toatemperatuurini. Lisage veinipärmi (sisaldub komplektis vedelal kujul). Pange pudel sooja kohta (umbes 26 ° C). Vedeliku pinnale tekkiv vaht ja CO₂ tootmine näitavad pärmil vohamist. 2-3 päeva pärast lisage veinibaasi sisaldavasse anumasse. Valmistatud põhjast peaks piisama umbes 25 liitri veini valmistamiseks.

Puuviljavirde saamine

Veini valmistamiseks kasutage ainult küpseid ja tervislikke puuvilju. Peske ja sorteerige puuviljad. Eemaldage oksad ja varred. Lisage viljalihale ensümaatiline preparaat PEKTOPOL. See valmistis võimaldab mahla vabastada puuviljade viljalihast. Katke anum ja asetage see enam kui kümneks tunniks kõrvale. Vabanenud mahla eraldamiseks kasutage (mitte metallist) marli või mugava puupressiga sõela.

Kääritamiseks ettevalmistamine

Puuviljavirde tõhusa käärimise tagamiseks on vaja tagada piisavas koguses vett, suhkrusiirupit ja pärmil toitaineid. Pärast maitsestamist valage virre anumasse ja lisage põhj. Lõpuks lisage pärmil

toitaine. Pärmid toidained tagavad pärmis asjakohase vohamise, kiire kääritamise alguse, täieliku kääritamise ning selle tulemusel õige alkoholikontsentratsiooni ja täiusliku aroomi. Kui anum on valmis, tuleb see sulgeda kääritustoru sisaldava korgiga ja panna see soojas kohas kõrvale. Ära unustage valada kääritusvoolikusse vett.

Märkused!

1. Suhkru lisamisel arvestage kindlasti veini valmistamiseks kasutatud puuviljade suhkrusisaldusega. Pidage meeles, et kui 1 kg suhkrut võimaldab saada 0,6 l alkoholi. Lisage suhkur alati toatemperatuuril siirupi kujul (vt „Sõnastik“). Suhkrusisaldust saab hõlpsalt mõõta sahharomeetri abil (kuulub komplekti).

2. Enamik puuvilju sisaldavad liiga palju seenhapet. Viinamarjavirde happesust korrigeeritakse veega lahjendamise teel. Üldiselt tuleb arvutada, kui palju vett tuleb viinamarjavirdele lisada, et happesus püsiks tasemel 0,9%. Pidage meeles suhkruisirupile lisatud veest. Edasijõudnutele veinitootjatele soovitame osta happemõõtur.

3. Konkreetsetes veinireseptides täpsustatakse suhkru (vee) täpsed kogused, mida tuleks viinamarjavirdele lisada. Enamik koduveinivalmistamise juhendeid sisaldab üksikasjalikke tabeleid suhkru- ja orgaaniliste hapete sisalduse kohta teatavat tüüpi viinamarjavirdes.