

PREMIUM WINE-KITS

Instrukcja do samodzielnego przygotowania wina z naturalnego koncentratu

Zestaw zawiera:

- 1) 5 litrów koncentratu winogronowego
- 2) Saszetka A – wine yeast +nutrient – drożdże winne + odżywka
- 3) Saszetka B – fermentation stopper: potassium sorbat, Potassium metabisulfite – pirosiarczan potasu, sorbian potasu – stopper fermentacji
- 4) Saszetka C – kiselsol
- 5) Saszetka D – chitosan

Do przygotowania wina niezbędne są:

- 1) Pirosiarczan potasu
- 2) Pojemnik fermentacyjny o pojemności min. 30l
- 3) Korek do fermentatora
- 4) Rurka fermentacyjna
- 5) Cukromierz
- 6) Wężyk do ściągania wina
- 7) Termometr winiarski
- 8) Butelki 28 sztuk – 0,7 litra
- 9) Korki do butelek
- 10) Korkownica

Dzień 1 - Przygotowanie nastawu

- 1) Należy dokładnie umyć i zdezynfekować fermentator za pomocą pirosiarczanu potasu.
- 2) W naczyniu przegotować 10,5 litra wody. Wystudzić roztwór do 25 stopni Celsjusza, przelać do fermentatora.
- 3) Dodać koncentrat winogronowy (5 litrów). Temperatura fermentacji powinna wynosić 22-25 stopni Celsjusza. Niższa temperatura może wydłużyć czas fermentacji.
- 4) Dolać do fermentatora 5 litrów ciepłej przegotowanej wody o temperaturze 22-25 stopni Celsjusza. Bardzo dokładnie wymieszać.
- 5) Przegotować 0,5 litra wody, wystudź do temperatury 22-25 stopni Celsjusza. Dodać zawartość **saszetki A (drożdże + pożywka)**, dokładnie wymieszać. Odstawić na 20-30 minut. Po upływie czasu mieszaninę dodać do fermentatora. Dokładnie całość wymieszać.
- 6) Rurkę fermentacyjną wypełnić częściowo wodą, tak, aby wypełniła do połowy wysokości baniek, następnie zabezpieczyć fermentator.

Fermentator umieścić w ciepłym miejscu, optymalna temperatura fermentacji to 25 stopni Celsjusza. Fermentacja rozpocznie się po 24-48h.

Dzień 12- 16 - Zatrzymanie fermentacji

W odpowiednich warunkach fermentacja może zakończyć się po 12- 16 dniach. Koniec fermentacji jest zazwyczaj wtedy, gdy ustaje bulgotanie. Należy kołysać balonem codziennie w celu pozbycia się dwutlenku węgla.

- 1) Przy optymalnych warunkach fermentacji stężenie cukru w winie powinno wynosić około 0 Błg. Dla upewnienia się, czy fermentacja ustała sprawdzić stężenie cukru za pomocą winomierza – przeprowadzić dwie próby w ciągu 2 dni – stałą wartość na wskaźniku oznacza koniec fermentacji. Jeżeli wartość pomiaru na winomierza zmniejsza się oznacza to, że fermentacja wciąż trwa, wówczas należy pozostawić wino do osiągnięcia tego wyniku.
- 2) Jeżeli stężenie cukru jest w granicach 0Błg, do nastawu dodać mieszankę zatrzymującą fermentację. W tym celu przegotować 0,5 litra wody, wystudzić do temperatury 25 stopni Celsjusza, dodać **saszetkę B**, wymieszać i dodać do nastawu w fermentatorze. Całość dokładnie wymieszać. Fermentator przenieść w chłodne miejsce, aby naturalny osad opadł na dno fermentatora.

Dzień 19 - Usuwanie osadu i klarowanie wina

- 1) Ściągnij wino z nad osadu, za pomocą wężyka, do innego czystego i zdezynfekowanego naczynia.
- 2) Po przelaniu wina do czystego naczynia, można zacząć klarować wino.
- 3) Przegotować 0,5 litra wody, wystudzić do 22-25 stopni Celsjusza. Dodać zawartość **saszetki C**(kiselol), wymieszać i dodać do nastawu. Całość dokładnie wymieszać.
- 4) Po 3 godzinach przegotować 0,5 litra wody, wystudzić do 22-25 stopni Celsjusza, dodać zawartość **saszetki D** (chitosan), dokładnie wymieszać i dodać do nastawu. Całość dokładnie wymieszać.

Zostawić wino do wyklarowania.

Dzień 21 - Zlewanie wina do butelek

- 1) Przygotować odpowiednią ilość butelek oraz korków.
- 2) Umyć i zdezynfekować butelki oraz wężyk za pomocą pirosiarczanu potasu.
- 3) Zlać wino do butelek za pomocą wężyka tak, aby nie zmącić pozostałego na dnie osadu.
- 4) Zakorkować butelki
- 5) Odstawić butelki w chłodne i ciemne miejsce

Smakiem wina możemy cieszyć się praktycznie od razu. Jednak im dłuższe leżakowanie, tym bukiet i jakość są lepsze. Minimalny czas leżakowania dla czerwonego wina to 4 miesiące, a dla białego miesiąc.