



VBS

Vinbryggarskolan

Mentor i vinbryggning: Janne Pettersson



WEBB: www.vinbryggning.se

Brygg ditt eget vin



**LÄS DENNA INLEDNING
OM VINBRYGGNING INNAN
DU SÄTTER IGÅNG HEMMA
OCH BLIR VINBRYGGARE**



Lektion 1

Är man osäker på hur man gör, köp då en vinsats, där finns allt som behövs förutom socker. Prova sedan att brygga ditt vin med

denna kompletta sats, har du aldrig förut bryggt vin, är det ett bra alternativ att starta med. Det blir ett vin som jag nog kan lova du blir nöjda med, om du följer instruktionerna som följer med i förpackningen. Ett bra alternativ för den helt oerfarne bryggaren.

Har du däremot någon vana, så prova att använda bär och frukt, färskt eller fryst, samt olika sorters joser som finns i livsmedelsbutikerna. Dessa olika joser ger ett mycket bra utgångsmaterial när du ska brygga ditt vin. Finliret, kommer med tiden. Även färdigheten som att sammanställa egna recept på olika frukter och safter, kommer med tiden. Grunden för att lyckas är renlighet.

Vinmäska är mycket känslig för föroreningar som kommer utifrån via den frukt vi använder, eller omflugor får tillträde till mäsken. Därför måste du ställa höga krav på hygien vid vinbryggningen. Det är lätt att någon förorening såsom fluga eller någon typ av bakterie kommer i kontakt med must, frukt/bär eller redskap. Man får inte glömma den personliga handhygien. Nog tjatat om detta.

Varje vin har sin egen karaktär. Även om man alltid följer samma recept, så blir det variationer. Orsakerna kan variera. Bland annat temperatur, mognadsgrad på frukt, saft, tid på året mm. Att det blir så, är en av tjuvningarna med att brygga sitt eget vin.

Ibland kan man vilja få ett vin med en typisk karaktär, då är en essens bra att ta till. Jag har tidigare puffat för att använda smaker till vinet, och jag kommer så småningom att kunna erbjuda aromer och vinfärg samt eventuellt torkade vinsatser på min webbsida. När man planerar sitt vin, bör man tänka på vissa grundläggande regler som gäller vid valet av frukt/juice och den typen av vin man vill åstadkomma.

Ett vin baserat på frukt som ger ett vitt vin, bör man inte smakförstärka till madeira. Till Portvin där emot, finns en vit variant på marknaden. Då passar ett vitt vin som bas. Det är så att ögonen smakar av vinet innan du ens har känt dess doft, och sinnet har redan antagit en grund för vinets troliga karaktär.

Vissa frukter och juicer passar bättre till en viss typ av vin än andra. Se min rekommendation. Dessa förutsättningar bör man ge vinet om man önskar nå ett riktat resultat. Meningen med förslagen är att inte enbart en frukt, bär eller juice skall användas. Även om man når bra resultat med enbart en sort, brukar man få ett mycket bättre vin om man blandar sorterna inom varje grupp. När man väljer frukt till sitt vin, ska man tänka på fruktens smak och vinets önskade smak. Variationerna är stora i valet av frukt/bär/juice.

Under sommar och höst ska man passa på om det finns möjligheter att plocka en del bär. Dessa torkar man och förvarar svalt och mörkt. I lektionen som handlar om olika frukter och bär, tipsar jag om tillvägagångssättet vid torkning.

En produkt som är alldeles förträffligt bra är äppel-jo, denna finns i enlitersförpackning i butikerna. Kostnad för en liter ligger i dag (mars 03) på ca 45:-. En bra bas för all vinberedning.



Lektion 2

VAD BEHÖVS FÖR ATT BRYGGA VINET?

Först och främst. Rent vatten att brygga vinet med. Det är faktiskt den allra betydelsefullaste delen, har vattnet en bismak, eller på annat sätt någon förorening, kommer detta även att finnas i det färdiga vinet. Om dricksvattnet inte är bra eller klorerat, så rena genom aktivt kol.

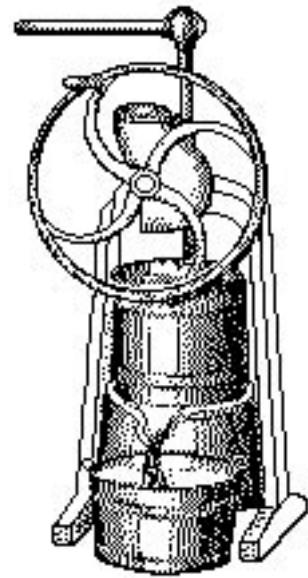
Du får då ett bra utgångsmaterial att starta ditt vinbryggandet med.

Ytterligare behöver du en brygghink på ca 30 liter. Varför en på 30 liter? Jo i 20 eller 25 liters hinkarna finns inte utrymme för det eventuella skum som ibland kan bildas under de första dagarnas jäsning.

Om nu hinken inte rymde mer än 20 liter, och jag ska brygga vin på 20, då kommer mäsken att pysa ut genom vattenlåset på hinken under jäsningen. Trevligare kan man ha, än att torka upp en massa vin som jäst ut på golvet. Så, en hink på 30 liter behöver du, sedan ett vattenlås som ska sitta i gummisprunnet på hinklocket. Den har till uppgift att släpp ut koldioxiden som bildas under jäsningen.

Vidare behöver du en större hink, eller ännu bättre ytterligare en jäshink. Denna behövs när det är dags för omtappning av vinet, då måste du ha möjlighet att tappa över det jästa vinet från den jäshink som vinet jäst i. Till detta ändamål behöver du en sughävert.

Sist men inte minst, en oechslemätare, den är oundgänglig vid vinberedning. Nu saknas det bara lite silar skopor och slevar. Dessa saker brukar i regel finnas i kökslådorna. Så vad som behövdes var: 1+1 jäshink på minst 30 liter, 1 sughävert, 1 oechslemätare, 1 vattenlås samt en del tålamod.



Frukt o bärpress
af vevfandē kon-
struktion

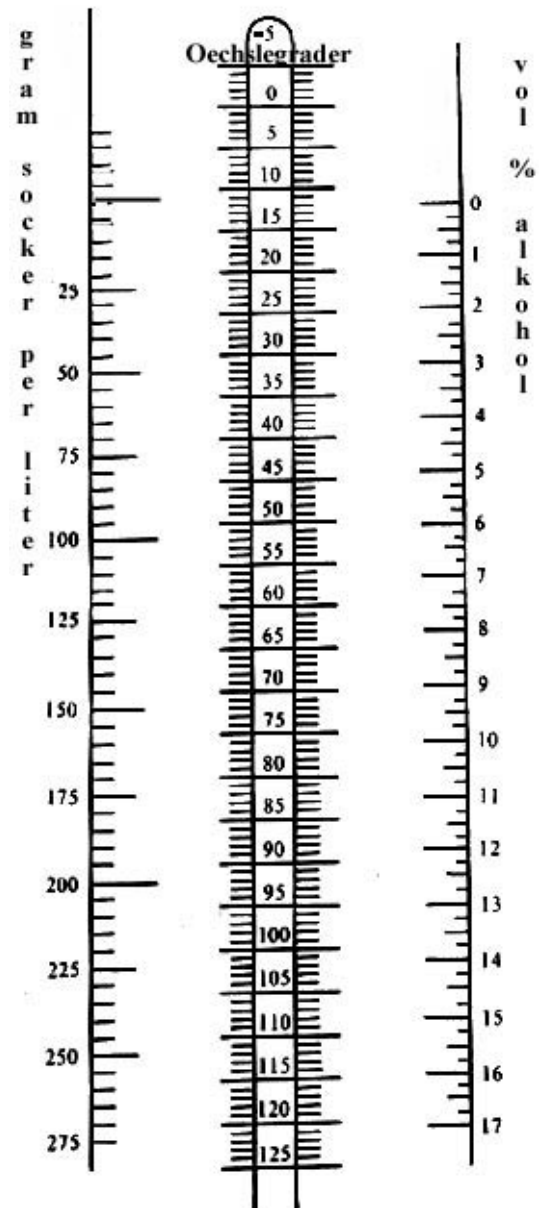
Lektion 3

Oechslemätare ett "måsteverktyg" för vinberedning

När du köper en oechslemätare, så se då till att du får den tyska mätaren. Det finns även andra fabrikat, men som sagt den tyska är bäst. Alltså, en oechslemätare och ett mätglas och glaset måste vara så stort att hela oechslemätaren ryms i den. Lagom storlek på glaset är 100ml.

Man mäter sockerinnehållet med en oechslemätare i musten, men det är mer än socker som ger utslag på flyttvikten. Fruktar innehåller olika stora mängder extraktämnen. Olika frukter ger olika resultat, så vid en mätning måste man ta detta med i beräkningarna. Att använda sig av en oechslemätare är inte svårt. Så här gör du när du ska ta ett prov.

Till hjälp har jag lagt in en bild som kan ge lite vägledning när man ska mäta graderna i ett vin med extrakt av frukt eller bär. Den skala som jag har använt mig av, räknar med ett extraktinnehåll som ger ca 12°. Jag tillråder en viss försiktighet om du ska använda denna, variationerna är stora beronde på hur man hanhvt bär/frukten. Jämför med vinet som vi ska brygga senare. Ta ett prov innan du tillsätter kemin.



SÅ HÄR TAR MAN ETT PROV.

1. Mät upp ca två tre deciliter vin i ett litermått.
2. Fyll upp glaset till 100ml.
3. Sänk ned oechslemätaren.
4. Avläs värdet.
5. För in uppgiften i bryggjournalen.
6. Ta ett smakprov av vinet. (Ta en sked vin och låt det rulla runt i munnen spotta sedan ut, på så sätt lär du dig att uppfatta utvecklingen av dina viner när du brygger)
7. Häll tillbaka vinet från måttet i hinken.

Det första provet, utförs alltid innan du har tillsatt jäst och övrig kemi.

Om det nu är så att vinet är i jäsning, så finns det rätt mycket luft i provet. Detta måste du få bort för att få ett rätt värde. Kolsyran ger provet fel densitet och därmed fel värde på flytvikten. Lättast att få bort kolsyran är att vispa vinet i litermättet, på så sätt driver du ut en stor del av kolsyran.

Du bör tappa upp provet utan bär eller fruktrester. Om det är mycket sådant i provet, kommer detta att påverka mätresultatet, även i detta fall kommer densiteten påverkas.

FORMLER

- Uppmätta oechslegrader $\times 2$ = gram socker i 1 liter fruktsaft
- Uppjästa oechslegrader = gram alkohol i en liter vin
- Uppjästa oechslegrader /10 = alkohol i viktprocent
- Uppjästa oechslegrader /8 = alkohol i volymprocent
- 1 kg upplöst socker fyller = 0,62 liter
- 17 gram socker ger 1% alkohol i vinet
- 2,7 gram socker ger en grad i en liter vin

OECHSLEGRADER PÅ OLIKA VINTYPER

En bra handledning i PDF format, som behandlar Oechslemätare och mätvärden, går att ladda ner från Partymam

En Oechslemätare är ett nödvändigt redskap

Rödvin	Torrt	-2	0
	Lätt tort	0	+2
	Fylligt	+2	+4
Rosé vin	Lätt tort	-2	0
	Lätt sött	0	+3
Vitt vin	Mycket torrt	-1	-2
	Lätt tort	-2	+1
	Lätt sött	+2	+5
Körsbär	Frisk ej söt	+20	+30
	Söt fyllig	+35	+40
Portvin/Madeira	Lätt söt	+20	+30
	Fyllig	+30	+40
Sherry	Torr	+8	+10
	Halvtorr	+15	+20
	Söt	+25	+30
Kir	Lätt torr	+10	+20
	Söt fyllig	+20	+25
Vermouth vit	Torr	+5	+25
	Halvtorr	+15	+25
Vermouth brun	Torr	+15	+20
	Söt	+20	+30



Lättviner

-6 - -7 Oechsle Mycket torrt
 -2 - -5 Oechsle Torrt
 0 Oechsle Medium
 0 - +5 Oechsle Halvsött
 +5 - +8 Oechsle Mycket sött

Starkviner

-2 - 0 Oechsle Torrt
 0 - +5 Oechsle Halvtorrt
 +5 - +8 Oechsle Halvsött
 +10 - +20 Oechsle Sött

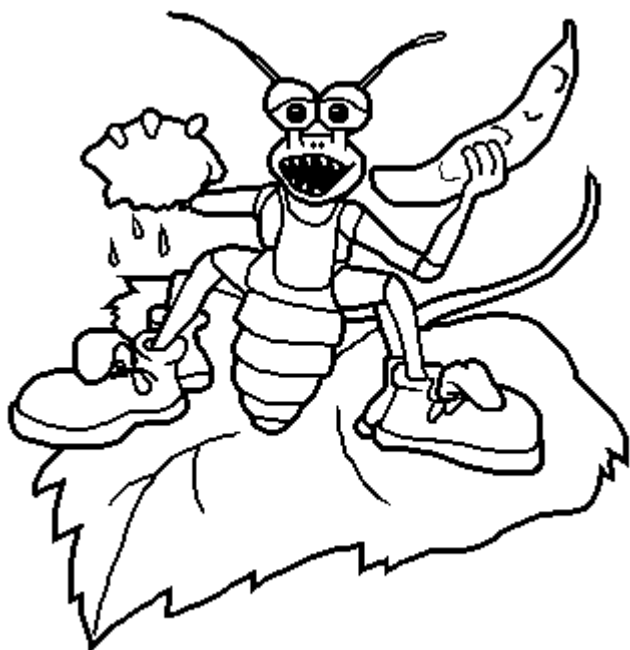
Lektion 4.

HYGIENEN.

Var alltid noga med hygienen vid arbete med vin. Det är lätt att det under den tid som vi brukar brygga vårt vin på, vilket ofta sker under den varma årstiden, att förorena vinet med bland annat flugor. En enda lite fluga kan fördärva en hel bryggsats.

Samtliga redskap som används vid arbetet med vinet skall naturligtvis vara absolut rena. Detta gäller ju även våra händer.

Om vi nu uppfyllt kriterierna för att lyckas, kommer vi med stor säkerhet att få ett njutningsbart vin efter några månaders lagring på flaska.



Om du använder diskmedel till att rengöra din utrustning, så måste du givetvis se till att skölja ur kärl och hinkar mycket noga. Det finns alltid en liten risk om man använder starkt parfymerade diskmedel, att det sitter kvar en doft, särskilt i plasthinkarna. Använd i stället ett medel utan parfym. Det finns även speciella rengöringsmedel att använda om så vill.

När det senare är dags för att ta ett prov på vinet, så ska man se till att ha ett fat eller skål att lägga skopor, mätglas och oechslemätaren på. Locket på hinken skall ligga rättvänd på ett större glas eller skål, på så sätt kan ingen förorening komma i kontakt med den sida som befinner sig inåt i hinken.

Diska all utrusning omedelbart efter att du använt den.

Följer du dessa råd, så ger du vinet alla möjligheter att kunna utvecklas till ett bra vin.

Lektion 5

DAGS ATT BÖRJA BRYGGA VIN.

Vi ska börja med att brygga ett vin med smak av jordgubbar. Basen för vinet är äppelJO samt röda och svarta vinbär.

Receptet är som följer:

- 1) 1,4 kg röda vinbär
- 2) 0,4 kg svarta vinbär
- 3) 1 l äppelJO
- 4) 4,0 kg socker uppdelat i 3 kg och 1,0 kg

Ta alltid ett prov med *Oechslemätaren* så du vet vad du har för värde. Det bör ligga på ca 100-110

Du anpassar sockret efter provet.

- 5) 11 L vatten

Eller en komplett starkvins jästsatts.

- 6) 1 påse starkvinsjäst med näring
- 7) 1 påse Pektolaz
- 8) 1 Påse Jässtop
- 9) 1 Påse Kiselso
- 10) 1 Påse Gelatin
- 11) 1 Påse Jordgubbsextrakt

Bra att ha hemma: 1 Påse Bentonit.

Ja det blir totalt 10 olika ingredienser till denna brygd.

Att man använder bentonit som hjälpmedel för att klara vin, beror på att bentonitleran består av kiselföreningar som verkar på äggviteämnen, som till exempel jäst. Bentoniten ska för att vara verkningsfull, upplösas i lite ljummet vatten så att den sväller ut ordentligt. I annat fall behöver man överdosera bentoniten och vissa typer av leran kan då ge jordsmak i vinet



om det får stå lite längre. Om man använder mjukt vatten till sin brygning, kan en del sorter av leran få svårt med klarningen. Då hjälper det om man tillsätter kiselsyra och gelatin och bentonit.

Bären läggs i brygghinken, där de får de tina. 4 l vatten hälls kokande på vinbären. Rör om ordentligt, låt sedan det svalna under ca en timma. Nu tillsätter du äppelJO i hinken. Rör ut första sockersatsen i 3 liter vatten fyll i detta i hinken.

Mät upp en halv liter vatten och rör ut jästen i detta, låt det svälla under några minuter. Rör ut pektolazen i en halv liter vatten (dessa två får inte tillsättas förrän temperaturen är högst 25grader i musten).

Fyll på med 3 liter vatten. Innan du tillsätter kemin, tar du ett prov på Oechslegraderna och för in detta i din bryggjournal. Omkring 100 Oechsle bör det i detta läge ligga på. Nu bör volymen i hinken vara ca 15,5 l. Efter att kemin är tillsatt är volymen nu ca 16,5 l i hinken.

Det är dags att tillsätta den andra sockertillsatsen efter ca en veckas jäsning, eller vid ca 60 Oechsle. Vid detta tillfälle tas även bären bort från musten, detta görs lättast med en vanlig hålslev.

Nu får vinsatsen stå i jäsning under ca 2-3 veckor, beroende på temperaturen på under jäsningen. Vid omkring 22 grader så tar det ca 14 dagar, är det lägre temperatur så tar det något längre.

Gör gärna en kontroll av Oechslen när pluppen i jäsröret börjar avta. Detta vin bör jäsa ut minst ca 130 Oechsle för att bli bra, alkoholhalten kan förväntas bli omkring 16 % på detta vin.



Lektion 6

VAD PASSAR TILL VAD



Bärblandningar

Piesporter: äpple/russin/rönnbär/hagtorn/persika

Rhenvin: äpple/russin/rönnbär/hagtorn/fikon.

Rosévin: äpple/russin/svart vinbär/blåbär/ äder

Rödvin: russin/slånbär/ äder/körsbär/blåbär

Körsbärsvin: körsbär/ äderbär.

Portvin: russin/ äder/slånbär/körsbär/rönnbär/svart vinbär/blåbär/persika.

Sherry: äpple/nypon/russin/fikon/rönnbär/hagtorn



Kir: äpple/svart vinbär/ äder.

Vit och Brun Vermouth: äpple/nypon/rönnbär/russin/
original italienska vermouhkryddor.

Madeira: äpple/russin/sviskon/dadel

Capri Bitter: druvor/russin/äpple/original italienska
caprikryddor.

Passion: äpple/fikon/russin/hagtorn

Pina Colada: äpple/russin/fikon/hyllebär.

Svart Vinbär: äpple/fikon/hyllebär/svarta vinbär/
svartvinbärsblad.



Franskt vitvin: äpple/russin/rönnbär/hagtorn/persika/
aprikos/fikon.

Citrus Pearl: äpple/russin/fikon/örter

Peach Pearl: äpple/russin/hagtorn/fikon/ äderbär.

Skogsbär: äpple/russin/hagtorn/fikon

Blåbär: russin/slånbär/ äderbär/svart vinbär/blåbär.

Aprikos: aprikos/äpple/russin/hagtorn

Jordgubbar: russin/äpple/fikon/aprikos/tranbär/
hibiskusblomma.

Hallon: russin/äpple/fikon/aprikos/tranbär/skogsbär

Cider: äpple/russin/fikon/persika/citronskal.



ATT ANVÄNDA FRUKT/BÄR TILL VIN.

Det finns olika joser som lämpar sig utmärkt till vinbryggning. Dessa går i regel att köpa i dom flesta hos våra livsmedelshandlare. Om den jos som du vill ha inte finns inne, så be handlaren att han tar hem, detta brukar aldrig vara några problem. Det finns en sak som du dock måste vara säker på, att det inte förekommer konserveringsmedel i josen.

Betraktar vi sedan på kombinationen av bär/frukt och smak på vinet, så finns vissa kopplingar. Att en madeiraravin ska smaka madeira, kan vi vara helt överens om. Vad som du då ska titta på är vilka bär/frukter som passar till att brygga ett vin med karaktär av madeira.

Kraftigt rödvin	Blåbär, slånbär, vinbär röda och svarta, lingon, rabarber, druvjuice
Rosé vin	Rödavinbär, rabarber, lingon, äpple, druvjuice, äppeljuice.
Rhenvin	Äpple, päron, rabarber, vita vinbär, äppeljuice.
Tokajer	Russin, äpple, vita vinbär, rabarber,
Sherry	Krusbär, vita vinbär, päron, äpple, äppeljuice, nypon.
Portvin rött	Blåbär, plommon, russin, dadlar, krusbär, slånbär, katrinplommon.
Portvin vitt	Plommon, russin, krusbär, päron, äpple, äppeljuice.
Madeira	Fikon, plommon, russin, dadlar, katrinplommon.
Tropik	Rabarber, ananasjuice, persika, apelsin, jordgubb, kivi, äder.

Det finns för vin en klar grundläggande struktur på vilka bär/frukter som harmonierar till olika smaker. Dessa skilda kombinationer har lyckats bra vid vinbryggning. Hur stora delar av olika sorter man skall använda, beror på tillgången av vissa bär/frukt vid bryggningen. Man kan avsmaka musten innan man tillsätter jästen och på så sätt få en fingervisning om utfallet.

När du sedan kommer så långt att det vin som du bryggt, är färdigjäst, är det smaklökarna som ska ge besked om bryggningen har blivit som du tänkt dig. Om du nu tycker att det saknas smak i ditt vin, så kan du när vinet har klarnat och tappats om för sista gången, tillsätta någon arom. Att få tag på dessa aromer kan vara svårt, men det finns en webbutik som saluför dessa. Jag kommer att på min hemsida så småningom erbjuda ett visst sortiment av tillbehör, där ibland aromer och färg.

Dessa vinaromer kan gå att få tag på:

Madeira, Sherry, Portvin, Peisporter, Liebfraumilch, Kir, Körsbär, Jordgubb, Smultron, Persika, Tropical, Kiwi, Hallon, Citron, Aprikos, Mango/papaya, Glögg.

Aromen tillsätter du lite i taget, och smakar av efter att du blandat ordentligt. På samma sätt gör du med eventuell vinfärg. Tillsätt lite i taget, blanda, tappa upp ett glas och titta på färgen mot en ljusbakgrund. I många fall kan det räcka med att tillsätta vinfärg för att smaken ska infinna sig. Man smakar vinet inte bara med munnen utan ögonen ger en stor del av informationen om ett vins smak. Observera att efter ca ett år så smakar inte vinet så som du tror. Lagringen gör att den kemiska aromen i stort försvinner. Så ett vin som smaksatts med arom, bör konsumeras inom en tolv månaders period.



Det är alltid bättre att försöka få vinet i rätt smakriktning redan vid planeringen. se: ATT ANVÄNDA FRUKT/BÄR TILL VIN

Våra frukter och bär ger smaker som ligger i linje med många av druvvinernas karraktär. Var inte rädd för att pröva olika blandningar, sätt en mindre satts när du provar och inte är säker på resultatet.

Om du vill ha en touch av vanilj, lägg i vaniljstång. Funder på vad vinet ska smaka, och vad som ska komma fram av aromen.

Använd en volym av omkring 5 liter när du experimenterar, på så sätt så blir det lättare att omsätta dina ideér i verkligheten.

Om du sätter en mindre satts använder du ändå hela kemipåsen till vinet. Du ska aldrig dela på jäst mm.

TABELLEN ÄR ENDAST CIRKAVÄRDEN, VARIATIONER BEROR PÅ SKÖRDE-TILLFÄLLET. MEN DEN GER ETT STÖD FÖR DINA BERÄKNINGAR

saftutbyt - fruktsyra - fruktsocker.

Frukt	Saftutbyte Per kg bär	Fruktsyra	Fruktsocker per kg.	Not
Björnbär	0,65L	16g	35g	
Blåbär	0,65L	10g	60g	
Hallon	0,70L	12g	50g	
Konc. Äppelsaft	1,00L	70g	550g	Jämför med den som finns i butikerna. Typ JO mm.
Krusbär	0,65L	15g	60g	
Kråkbär	0,65L	4g	10g	
Körsbär sura	0,65L	12g	55g	
Körsbär söta	0,60L	8g	60g	
Lingon	0,60L	18g	30g	
Nypon	x	18g	25g	Torkade nypon ca 250-300g motsvara ca 1 kg färska.
Plommon blå	0,65L	12g	70g	
Plommon gula	0,60L	12g	70g	
Päron	0,70L	4g	80g	Beroende på typ av päron. Gråpäron ger betydligt mindre.
Rabarber	0,55L	30g	3g	
Slånbär		15g	50g	Slånbären skall ha fått en frostknäpp. Kan även frostnypas i frysen.
Vinbär röda	0,75L	21g	42g	
Vinbär svarta	0,65L	20g	60g	
Vinbär vita	0,70L	16g	50g	
Vindruvor blå	0,75L	8g	140g	
Vindruvor gröna	0,70L	10g	110g	
Äpplen	0,65L	7g	60g	Beräknat på sena äpplesorter. Tidiga sorter ger i regel mindre med saft o syra



Lektion 7

FÄRDIGJÄST

Efter några veckor har pluppan det avtagit och då det kommer endast någon luftbubbla i minuten är det dags att kontrollera Oechslegraderna. Låt anta att det visar -8 grader, med detta resultat kan vi nu konstatera att vinet jäst färdigt.

Den bottensats som nu har samlats på botten av hinken, är inte nyttigt att låta ligga kvar. Du tappar nu om vinet och kvar i hinken ligger ca 1 liter vin med bottensats. Detta är bara att hälla ut. Hinken görs nu ren och vinet tappas tillbaka.

Nu ska stoppet tillsättas, det är vinsvavla som konserverar vinet. Att använda vinsvavla är inget nytt, detta görs även i vin av druvor. När du nu har tappat om vinet och blandat ner stoppet, så rör du om ordentligt. Till detta ändamål är hålsleven, som vi använde tidigare mycket bra.

För att du ska vara säker på ditt bryggande, ska du använda någon form av bryggjournal, när du tillverkar ditt vin. Risken är mycket stor att något blir fel om du inte för in alla dina åtgärder och mät resultat i en journal.

Du måste säkerligen skaka om vinet ordentligt någon eller några dagar så att all kolsyra försvinner. När du nu ser att det inte kommer någon bubbla vid skakningen av hinken, så är det dags för klarningen.

Bryggplanen är endast som ett exempel, och stämmer ej med infört recept.

START	Bryggningens interna beteckning: BRYGGHINK 1						Från bären kommer ca 1,2L vätska. Mål ca 130 grader jästa.			
	Notering: jordgubbsarom i det färdiga vinet.									
	Datum:	26-feb-03	Vintyp:	Jordgubbstarkvin	Kemi från:	Hisab				
	Frukt/bärfjos	Äppel JD	2	kg/l	Vatten:	11 L		Kemi:		
	Frukt/bärfjos	Röda vinbär	1,4	kg/l	Socker:	3 Kg				
	Frukt/bärfjos	Svarta vinbär	0,4	kg/l	All socker:	4,3 Kg				
Frukt/bärfjos			kg/l	All saft:	3,4 L					
Start Oechsle:	100	Liter i kärlet:	16,29	L	Temperatur:					
JÄSNING	Provdatum:	01-mar-03	Oechsle:	40	Socker:	0,5 Kg	NY Oechsle:	53	Jästa grader:	60
	Provdatum:	06-mar-03	Oechsle:	12	Socker:	Kg	NY Oechsle:		Jästa grader:	41
	Provdatum:	10-mar-03	Oechsle:	-10	Socker:	Kg	NY Oechsle:		Jästa grader:	22
	Provdatum:		Oechsle:		Socker:	Kg	NY Oechsle:		Jästa grader:	
	Omtappat den:	11-mar	Omtappat den:		Omtappat den:		Summa jästa grader:			123
KLART	Stoppdatum:	12-mar	Oechsle:	-10	Omtappat den:		Eltersötin:	0,8 Kg	Jästa grader:	
	Omtappat den:		Klarmedel den:		Omtappat den:		Arom eller kryddor:	Jordgubb		
	Beräknad %:	15,4	Tappat på flask:	16-mar	Atal flaskor:	20	Färg på hylsa:	röd/guld		

Om du vill så kan du vänta tills vinet klarnar själv, detta kan ta någon eller några veckor. Men i detta fall så tar vi och tillsätter kiselol och gelatin. Båda dessa är i flytande form så det är bara att hälla ned i vinet och blanda väl, åter igen är hålsleven mycket bra.

Efter någon dag så har vinet klarnat. Nu ska du tappa om det så att ingen bottensats följer med. Luta försiktigt lite på hinken när det bara återstår några liter av vinet. På så sätt blir det endast en mindre mängd av vinet kvar som måste slängas ut.

Man kan, om det är svårt att få med den sista slatten, hälla upp detta i en tillbringare och ställa i kylen. På någon dag så har bottensatsen sjunkit och man kan hälla över det mesta tillbaka i hinken. Men det är som regel bättre att offra den lilla skvätt som blir kvar, risken att det följer med bottensatts och det vill vi ju inte.

Det är dags att kontrollera Oechslegraderna, det bör ligga på runt +20 till +25 Oechsle i det färdiga vinet. Låt oss anta att det ligger nu på - 5 och det finns ca 17 liter vin.

Totalt ska vi då höja 25 grader, och en grad får vi av 2,7 gram socker i en liter. Sålunda blir det så här: $2,7 \times 17 = 45,9$ gram socker till att höja en grad, $45,9 \times 17 = 780$.

Alltså 780 gram socker ska tillsättas vinet för att få upp Oechslegraderna till 20.

Socker blandas med 3 liter av vinet i en bunke, och hålls tillbaka i hinken, blandas väl. Smaka nu, det smakar lite bärigt men inte smakar det jordgubbar ännu.

Dags för jordgubbsaromen, tillsätt ungefär halva mängden och blanda. Smaka nu vinet, om du tycker att det är bra, så var nöjd, i annat fall tillsätter du ytterligare lite arom tills smaken blir vad du önskar.

Placera nu hinken så högt att du lätt kan tappa över vinet i flaskorna. Vinet ska nu stå några dagar i hinken och "sätta sig".



Så har vi nu kommit till det stora ögonblicket då det är dags för buteljering. Du räknar med ca 18 liter vin och delat med 0,75cl blir det 24st, om det är sådana flaskor du har. Flaskorna diskas och steriliseras i ugnen i ca 120 grader i tio minuter. Ställ upp dem heta på en handduk på bordet, låt dom nu svalna. Flaskorna måste vara kalla innan du tappar vin i dom.

Ja sen är det bara att börja tappa, fyll flaskorna så att när korken är nere i halsen ska det endast vara några millimeter skvalputrymme kvar. Varefter som du fyller flaskorna, så ställer du dem tillbaks på bordet så att ingen förorening kan komma in.

De korkar som används i flesta fall till hemvin, är så kallade pressade korkar, korkar som tillverkas av mald kork. Dessa är helt ok att använda, bara du inte kokar dom först. Det behövs inte på dessa korkar, dom är svagt vaxade och glider mycket bra ner i flaska med hjälp av en korkapparat.

Det går inte att korka flaskorna utan en korkapparat. Den vanligaste, och i mitt tycke mycket bra, är den med två hävarmar som pressar korken genom ett införingsrör ner i flaskhalsen.

När så alla flaskor är tappade och korkade, är det dags för krympkapsyler. Dessa gör att det ser trevligt ut, samt att det blir lättare att hålla isär olika viner och årgångar. Förslagsvis så sätter du en röd/guldfärgad kapsyl på detta vin. Låt nu vatten i en kastrull koka upp, och sänk sedan ned flaskhalsen i det heta vattnet, kapsylen krymper omedelbart.

Ja nu är det bara att sätta någon form av identifiering på flaskorna. Jag använder mig av en textremsa, till exempel: **Jordgubb 10 maj –03**. Denna text skriver jag då 24 gånger på ett A4 ark, texten är inte större än att den ryms under vanlig tape. Klipp sedan ut textremsan och sätt fast den med tape på flaskhalsen, lätt och smidigt känner du sedan igen flaskan.



Lektion 8

LAGRINGEN AV VINET

Flaskorna skall lagras liggande på så sätt minskar risken för att korken torkar. Lättviner ska lagras minst tre månader före konsumtion, egentligen blir vinet inte riktigt bra förrän efter ca ett års lagring. Alkoholstarkare viner behöver längre lagringstid för att utveckla en bra bouquet och bli mogna. Men som vid all vinlagring, så är det flera olika faktorer som samverkar. Det är frukt/bär, vattnet, årstiden samt tillvägagångssättet vid bryggningen. Därför så är det en bra regel att alltid avsmaka vinet med jämna mellanrum.

Öppna en flaska och gör en doft och smakprov, skriv in i vinliggaren dina bedömningar. Du kommer att bli förvånad över vinets förändring under lagringen. Detta är också ett bra sätt att komma underfund hur vinet påverkas av alla övriga faktorer, det är därför som en vinliggare måste finnas.

Möjligheten att lagra sitt vin styrs av i huvudsak två faktorer. För det första är alkoholhalten avgörande för lagringstidens längd, för det andra är miljön vid lagring viktig.

Om vi tar den första faktorn, alkoholhalten, så är det generellt så att ju högre alkoholhalt man har på sitt vin, ju längre tid är lagring möjlig. Samtidigt som lagringseffekterna ger ett mognare vin.

Ett lättvin håller mellan 7-12%, lagringstiden för ett sådant vin ligger omkring 1-2 år. Ett starkvin med en alkoholhalt på 15-17% kan lagras i ca 2-7 år.



Lagringsbetingelserna bör vara mörka och svala 10-12 grader. Det är inte så farligt om temperaturen sakta stiger eller sjunker några gardar, vinet tar ingen skada av detta. Men om temperaturen snabbt varierar upp och ned, mår inte vinet bra. Vinet snabbmognar.

I en låda på golvet, i ett rum som inte ligger i söder, går det bra att lagra sitt vin. Det viktigaste är som sagt att inte temperaturen snabbt flackar upp och ned. Golvet i garderober är också bra lagringsplatser, dessa brukar inte bli så varma.

Den allra bästa lagringen erbjuder källarlagringen. Tyvärr så är det inte alla förunnat att ha tillgång till en källare med rätt temperatur. I en källare så är det lämpligt att bygga ett flaskställ, så att vinflskorna kan lagras liggande. Jag har byggt en vinhylla där varje fack rymmer ca tjugo flaskor.



Lektion 9

ETIKETTER, ETT TREVLIGT SÄTT ATT VISA SINA VINER.

När du nu har kommit så långt att dina flaskor ligger och lagras, är det dags för det kreativa anlaget att få visa sig. En etikett behöver inte vara något stort konstskapelse, jag har etiketter som enbart består av text. Låt din etikett spegla vad som döljer sig i flaskan. Det ska inte vara en varudeklaration som du ska skapa. Man kan låta innehållet speglas i namnet, eller så skapar man ett eget påhittat namn som ändå ger en liten fingervisning om innehållet. om innehållet nu stämmer med vad som är i flaskan. Det går utmärkt att limma fast etiketten med vanligt limstift, och det går rätt lätt att få bort dessa när man sedan diskar flaskorna.

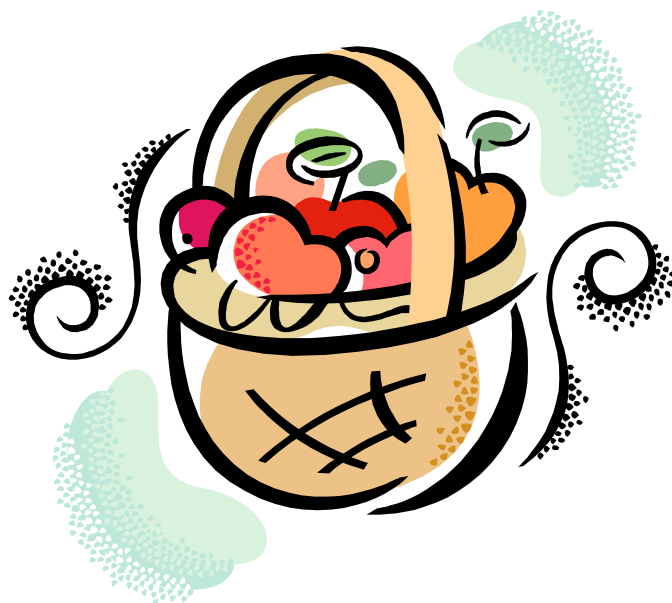
Lektion 10

Torkning av bär/frukt

När man plockar bär, så är torkning en mycket bra förvaringsmetod. På en varm och torr plats, t ex ovanför ett kylskåp eller i närheten av ett element, är bra ställen att torka på, ca en vecka tar set att torka på detta sätt. Torkar du frukt/bär i ugnen vid en temperatur på ca 50-75 grader så tar det omkring 7-12 timmar. Man måste röra om bland bär/frukten ofta när torkningen pågår i ugnen. De bör där efter ligga luftigt i ytterligare något dygn.

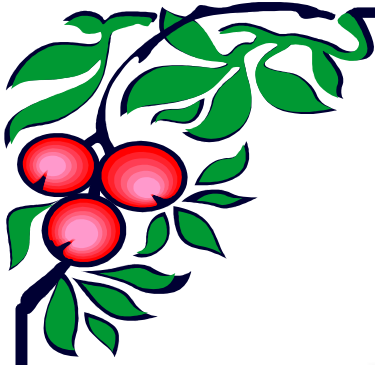
Det material som du vill torka, ska du skära i tunna skivor om det gäller frukt. Frukten kan du även trä upp på snöre för att torkas. Gäller det bär så behöver du bara sprid ut dessa på en plåt med bakplåtspapper. Att torka blåbär kan vara lite svåre. Blåbäret omges av en tunn vaxhinna som just är till för att hindra bäret från att torka, men det går om du rör om ofta, och att bären inte är övermogna.

När du sedan ska brygga vin, är dom torkade bären en stor tillgång för att få fram smaknyanser. Om du nu vill använda färdiga vinsatser så kan jag varmt rekommendera de vinsatser som enbart innehåller torkade produkter. Druvjosen kan variera ordentligt i kvalitet, och det är inte roligt att få en druvjos, som tillverkats av övermogna druvor och där med få en besvärlig klarning mm. Dessutom blir smaken inte den bästa.





Fakta om prov tillfället	Datum:		Plats:		
	Mitt namn:				
	Deltagare:				
Test 1	Namn:		Bryggår:	Provår:	Lagrat i antal månader:
	Utseende- Färg/Ton: Max 2 poäng		Här bedömer du i första hand vinets klarhet men man antecknar även vinets färg som kan avslöja mycket. Vinet kan vara rent, klart, slöjigt eller grumligt. Densitet och färgnyanser kan också vara varierande beroende på råvara Och ålder på vinet.		
	Doft: 0-6 poäng		Stor, liten, öppen, knuten, neutral, aromatisk, fruktig, vanilj, blommig...		
	Smak: 0-8 poäng		Stor, liten, kort, lång, eftersmak, torr-helsöt, balans, harmoni, fruktsyra, fet, tunn, platt, sträv, rik, bitter,		
	Helhetsintryck: 0-4 poäng		Här ger du ditt allmänna betyg om vinet. Då de andra bedömningsgrunderna är relativt objektiva, kan du nu koncentrera dig på "känslan". Är det ett bra vin? Charmigt? Vålbryggt? Eller kanske bedrägligt?		
Test 2	Namn:		Bryggår:	Provår:	Lagrat i antal månader:
	Utseende- Färg/Ton: Max 2 poäng		Här bedömer du i första hand vinets klarhet men man antecknar även vinets färg som kan avslöja mycket. Vinet kan vara rent, klart, slöjigt eller grumligt. Densitet och färgnyanser kan också vara varierande beroende på råvara Och ålder på vinet.		
	Smak: 0-8 poäng		Stor, liten, kort, lång, eftersmak, torr-helsöt, balans, harmoni, fruktsyra, fet, tunn, platt, sträv, rik, bitter, vass, mjuk, ekig, frisk, jordig, pepprig, kryddig, fruktig...		
	Helhetsintryck: 0-4 poäng		Här ger du ditt allmänna betyg om vinet. Då de andra bedömningsgrunderna är relativt objektiva, kan du nu koncentrera dig på "känslan". Är det ett bra vin? Charmigt? Vålbryggt? Eller kanske bedrägligt?		
Test 3	Namn:		Bryggår:	Provår:	Lagrat i antal månader:
	Utseende- Färg/Ton: Max 2 poäng		Här bedömer du i första hand vinets klarhet men man antecknar även vinets färg som kan avslöja mycket. Vinet kan vara rent, klart, slöjigt eller grumligt. Densitet och färgnyanser kan också vara varierande beroende på råvara Och ålder på vinet.		
	Doft: 0-6 poäng		Stor, liten, öppen, knuten, neutral, aromatisk, fruktig, vanilj, blommig...		
	Smak: 0-8 poäng		Stor, liten, kort, lång, eftersmak, torr-helsöt, balans, harmoni, fruktsyra, fet, tunn, platt, sträv, rik, bitter, vass, mjuk, ekig, frisk, jordig, pepprig, kryddig, fruktig...		
	Helhetsintryck: 0-4 poäng		Här ger du ditt allmänna betyg om vinet. Då de andra bedömningsgrunderna är relativt objektiva, kan du nu koncentrera dig på "känslan". Är det ett bra vin? Charmigt? Vålbryggt? Eller kanske bedrägligt?		
Test 4	Namn:		Bryggår:	Provår:	Lagrat i antal månader:
	Utseende- Färg/Ton: Max 2 poäng		Här bedömer du i första hand vinets klarhet men man antecknar även vinets färg som kan avslöja mycket. Vinet kan vara rent, klart, slöjigt eller grumligt. Densitet och färgnyanser kan också vara varierande beroende på råvara Och ålder på vinet.		
	Doft: 0-6 poäng		Stor, liten, öppen, knuten, neutral, aromatisk, fruktig, vanilj, blommig...		
	Smak: 0-8 poäng		Stor, liten, kort, lång, eftersmak, torr-helsöt, balans, harmoni, fruktsyra, fet, tunn, platt, sträv, rik, bitter, vass, mjuk, ekig, frisk, jordig, pepprig, kryddig, fruktig...		
	Helhetsintryck: 0-4 poäng		Här ger du ditt allmänna betyg om vinet. Då de andra bedömningsgrunderna är relativt objektiva, kan du nu koncentrera dig på "känslan". Är det ett bra vin? Charmigt? Vålbryggt? Eller kanske bedrägligt?		
Test 5	Namn:		Bryggår:	Provår:	Lagrat i antal månader:
	Utseende- Färg/Ton: Max 2 poäng		Här bedömer du i första hand vinets klarhet men man antecknar även vinets färg som kan avslöja mycket. Vinet kan vara rent, klart, slöjigt eller grumligt. Densitet och färgnyanser kan också vara varierande beroende på råvara Och ålder på vinet.		
	Doft: 0-6 poäng		Stor, liten, öppen, knuten, neutral, aromatisk, fruktig, vanilj, blommig...		
	Smak: 0-8 poäng		Stor, liten, kort, lång, eftersmak, torr-helsöt, balans, harmoni, fruktsyra, fet, tunn, platt, sträv, rik, bitter, vass, mjuk, ekig, frisk, jordig, pepprig, kryddig, fruktig...		
	Helhetsintryck: 0-4 poäng		Här ger du ditt allmänna betyg om vinet. Då de andra bedömningsgrunderna är relativt objektiva, kan du nu koncentrera dig på "känslan". Är det ett bra vin? Charmigt? Vålbryggt? Eller kanske bedrägligt?		
	Mina poäng:	Tot. Poäng:	Medel.poäng		Notering
1					
2					
3					
4					
5					



För genomgången vinbryggarkurs:

Kursledare:



Copyright

Copyright. Mångfaldigandet av denna skrift, helt eller delvis, är enligt lagen om upphovsrätt otillåtligt utan tillstånd av författaren. Förbudet avser såväl text som illustrationer och gäller alla former av mångfaldigande.