None Noir wina białe:
SAUVIGNON BLANC

Zestaw do domowego wyrobu wina, wyprodukowany w Szwecji przez firmę CBF DRINKIT.

Zestaw zawiera:

- *5l skoncentrowanego soku winogronowego;*
- *torebka oznaczona symbolem „E" – zawiera aktywne drożdże winne;*
- *torebka oznaczona symbolem „H" – zawiera stabilizator do wina;*
- *torebka oznaczona symbolem „J" – zawiera zol krzemowy*
- *torebka oznaczona symbolem „K" – zawiera żelatynę w płynie*



Do przygotowania wina niezbędne jest następujące wyposażenie dodatkowe:

- *pojemnik fermentacyjny lub balon szklany o pojemności min. 25l;*
- *korek i rurka fermentacyjna;*
- *rurka do obciągu wina;*
- *butelki szklane o łącznej pojemności do 23l*
- *cukromierz;*
- *termometr;*
- *dodatkowy pojemnik do zlania wina znad osadu;*

INSTRUKCJA

Przed przystąpieniem do produkcji wina należy dokładnie umyć i wysterylizować fermentator i wszystkie używane przedmioty, a następnie wszystko dokładnie opłukać bieżącą wodą. Do sterylizacji najlepiej użyć środka czyszczącego VWP VENDOR lub roztworu pirosiarczanu potasu. Przegotować i ostudzić ok. 18l wody dobrej jakości np.: oligoceńskiej. Jakość wody wpływa na przebieg fermentacji, smak wina a także na klarowność.

1. Należy przelać koncentrat winogronowy do pojemnika fermentacyjnego lub balonu i dopełnić go wodą o temperaturze nieprzekraczającej 25^{0}C. maksymalnie do objętości 23l (5l koncentratu winogronowego + 18l wody). Jeżeli chcecie Państwo uzyskać pełniejsze i intensywniejsze wino należy dodać trochę mniej wody np.: 15l. Następnie należy zmierzyć nastaw cukromierzem lub hydrometrem i zapisać wskazanie cukru.

2. Do szklanki wlać ok. 100ml ciepłej, przegotowanej wody o temp. 25^{0}C – 30^{0}C i wsypać do niej zawartość torebki oznaczonej symbolem „E" z aktywnymi drożdżami winiarskimi. Zamieszać i odstawić szklankę na ok. 15min. Następnie wlać do nastawu. Delikatnie wymieszać nastaw, następnie zamknąć pojemnik / balon i zatkać rurką fermentacyjną częściowo wypełnioną wodą.

3. Postawić balon w miejscu nienarażonym na przeciągi oraz na bezpośrednie padanie promieni słonecznych, o stałej temperaturze pomiędzy 22^{0}C a 25^{0}C. Nastaw przestanie fermentować, gdy temperatura spadnie poniżej 16^{0}C. Nie zaleca się też przekraczać temperatury 25^{0}C bowiem przyśpieszona fermentacja wpłynie negatywnie na jakość wina.

4. Fermentacja rozpocznie się po kilku godzinach i trwa przeciętnie od 10 do 16 dni, uzależniona jest od temperatury otoczenia. Fermentacja dobiegnie końca, gdy bąbelki przestaną wydobywać się przez rurkę fermentacyjną (brak wydobywających się bąbelków nie musi oznaczać że wino nie fermentuje, może to sugerować nieszczelność np.: w przypadku poj. fermentacyjnych, proces fermentacji można sprawdzić za pomocą cukromierza – jeżeli wskazanie opada co 2dni oznacza że wino fermentuje prawidłowo). *Po zakończonej fermentacji, stan cukru mierzony za pomocą cukromierza powinien wskazywać 0 lub poniżej. Należy przeprowadzić dwie próby jedna po drugiej w odstępie 2 dni. Zmniejszająca się wartość na wskaźniku oznacza, że proces fermentacji postępuje nadal i trzeba jeszcze poczekać, a gdy wartość pozostaje niezmienna*

oznacza to, że wino przestało fermentować. Należy pamiętać o zamykaniu poj, fermentacyjnego, aby powietrze nie dostawało się do wina.

5. Jeżeli na dnie pojemnika pojawił się osad, należy zlać wino znad osadu do drugiego, czystego pojemnika przy pomocy rurki do obciągu. Następnie dodać zawartość torebki oznaczonej symbolem „H" i dokładnie wymieszać. Pozostawić wino przez 5 do 10dni w pojemniku w celu sklarowania. Przez pierwsze 3 dni wskazane jest dość intensywne potrząsanie pojemnikiem w celu pozbycia się gazów powstałych w wyniku fermentacji. Wskazane jest też przeniesienie pojemnika do chłodniejszego pomieszczenia.

Jeżeli wystąpi taka potrzeba, jest to moment w którym można dodać środek klarujący. W tym celu należy wlać do wina zawartość saszetki „J" i bardzo dokładnie wymieszać, następnie dodać saszetkę „K" i także dokładnie wymieszać. Po tym zabiegu, całość należy pozostawić do sklarowania w miejscu w którym będziemy je zlewać do butelek (aby nie przenosić balonu ze sklarowanym winem). Sklarowane wino możemy zlewać bezpośrednio do butelek (uważając by nie poruszyć osadu) lub możemy je przelać do czystego fermentatora jeżeli uważamy, że wino wymaga dosłodzenia (jeśli ktoś woli wino półsłodkie/słodkie). W celu dosłodzenia należy odlać 1-2l wina do garnka, podgrzać do temperatury ok.60^{0}C i rozpuścić w nim cukier (dobrze jest użyć glukozy), następnie po ostygnięciu dodać do całości wina.

6. Po 24h możemy przelać je do wysterylizowanych butelek i zakorkować. W celu nadania butelkom profesjonalnego wyglądu można założyć na korki kapturki termokurczliwe a na butelki nakleić etykiety.

7. Odstawić wino do leżakowania w ciemne i chłodne miejsce na kilka miesięcy. Optymalny, minimalny czas leżakowania wina to 4 m-ce. Jakość i bukiet wina są lepsze w miarę upływu czasu.

Koncentraty winne zakupisz w sklepie http://alkohole-domowe.pl

Alkohole-Domowe.pl
Sklep producentów alkoholi domowych.