Vin ID: _____ Datum: _____ Klockan: _____

GÖR PERFEKT VIN AV DRUVJUICE. Checklista

BEREDNING

Det är viktigt att göra saften så steril och syrefattig som möjligt.

[ ] Koka bägare, tratt, 1L glasflaska, vatten och vattenlås av glas.

Juice ID: _____

[ ] Juicen hade undertryck i flaskan efter utförd sedimentering.

[ ] Juicen tappades om.

[ ] Mängd juice som erhölls efter omtappning? _____ kg.

[ ] Tillsätt vatten så det blir 0.7 kg saft. Mängd saft= M = ____ kg

[ ] Saftens Oechsle uppmätt vid 25°C: ___°Oe.

Motsvarande mängd socker = M * 2.5 * Oechsle = **S1 = ____ g**

19 g/L socker ger 1 vol% alkohol. Jästen tål maximalt 170 g/L.

[ ] Vilken sockerhalt önskas vid första jäsningen? H = _____ g/L

Beräkna mängden socker som ska tillsättas. (M*H)-S1= **S2 = _____ g**

Vilken sorts socker används? ____druvsocker____

Addera 10% mer socker om druvsocker används.

[ ] Tillsatt mängd druvsocker eller strösocker: _____ g

[ ] Uppmätt D= _____°Oe.

Tillsätt Wyeast Beer Nutrient Blend jästnäring (1 mg per 3 gram socker).

[ ] Tillsätt __40__ mg Wyeast jästnäring.

[ ] Saften värms till 97°C, med locket på.

[ ] Saften fick stå i vila vid 97°C i 5 minuter, med locket på.

[ ] Snabbkyl kastrullen i kallt vatten i 10 minuter, med locket på.

[ ] Saften bör bli 30°C. Uppmätt _____ °C.

[ ] Kastrullen torkades av så inget vatten finns kvar på utsidan.

[ ] 20 g saft hälls till en kokad bägare som ställs i ett skåp.

[ ] Resterande saft hälls till flaskan via en steril tratt.

[ ] Tillsätt M * 70 mg/L= ____ mg vinsvavla till flaskan. Vattenlås på.

Klockan: _____

HYDRERING

[ ] Ta ut en oöppnad påse med torr vinjäst från kylen.

[ ] Vilken sorts vinjäst används? __Red Star Premier Rouge__

[ ] Saften i bägaren stod ostörd i 30 minuter innan jäst tillsattes.

[ ] Tillsätt ___800____ mg vinjäst. Klockan var: _____

[ ] Ställ bägaren i skåpet. (Inom 1 timme syns lödder.)

[ ] Jästen i bägaren får hydrera ostörd i 50 minuter.

Jäsningen ovan påbörjad _____ kl _____ Klar kl _____

JÄSNING NR 1

[ ] Nu när saften i bägaren jäser hälls den till flaskan.

Sätt dit ett sterilt vattenlås och ställ flaskan i dragskåpet.

_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.

_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.

_____ s/plubb den _____. Maximal jäsning vid _____ s/plubb.

JÄSNING NR 2 utförs efter 3 dygn

Doseringen av näring avser Lellemand Fermaid K (1 mg per 1 gram socker).

[ ] Beräkna Y = (M+m)*19*vol% - M*2.5*D = _____ (Y<140, vol%<15)

[ ] Lös Y mg Fermaid näring och S3=Y gram socker i m=Y g kokande vatten.

[ ] Addera 50 mg vinsvavla när lösningan svalnat till under 30°C.

[ ] Tillsätt lösningen till flaskan den _____ kl _____

_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.

_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.

_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.

_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.
_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.
_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.
_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.
_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.

OMTAPPNING NR 1
Om bottensatsen är tunn så kanske omtappningen kan hoppas över.
[ ] Gör en steril omtappning när vinet börjat klarna (efter 3-4 veckor).
[ ] Addera 40 mg vinsvavla när m2=_30_ g vatten svalnat till under 30°C.
Datum: _____
_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.
_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.
_____ s/plubb den _____. _____ s/plubb den _____.

OMTAPPNING NR 2 MED BUTELJERING OCH PASTÖRISERING
Vänta tills vinet klarnat. Det bör ske efter två månader.
Undvik att få med vinet som är längst ned och längst upp i flaskan.
[ ] Flaskor förvärms i hett vatten.
[ ] Värm upp vinet i en öppen kastrull tills det når 78°C.
VARNING! Vädra bort metanol ånga. Undvik antändning.
[ ] Var förberedd på brand. Använd skyddsutrustning.
[ ] Flaskor fylls så det blir minimalt med luft kvar i flaskorna.
[ ] Efterdra skruvkorkar innan flaskorna svalnat.
[ ] Datum: _____

UPPMÄTT
[ ] Uppmätt fri svaveldioxid: ____ mg/L (min 26, max 40 mg/L @ pH 3.3)
[ ] Uppmätt Oechsle alkoholfri: _____°Oe. (M+m)*2.5*Oe= S4= ____ g
[ ] Beäknad etanolhalt: (S1+S2+S3-S4)/((M+m+m2)*19) = ____ vol%
[ ] Uppmätt metanolhalt: ____ mg/L (Under gränsvärde om pastöriserat vin.)
[ ] Uppmätt syra: _____ g/L (7g/L för svagvin eller 8g/L för starkvin.)
[ ] Uppmätt pH: _____ (pH 3,3)
[ ] Smak:
[ ] Lukt:
Datum: _____

LAGRING
Lagring under tre år ger bättre doft på vinet.

VINPROVNING
[ ] Smak: _____
[ ] Lukt: _____
Datum: _____

Kassera vin som inte luktar gott.
All användning av denna checklista sker på egen risk.
Denna checklista är skapad av och ägs av http://arkiv.jordlott.se/.
Denna checklista baseras på erfarenheter från vin nr 69 till 80.
2018, rev 2023-04-13. Denna checklista är till salu för 100 000 kr.