ID: _____

Gör 1 liter juice av 2.5 kg druvor.

[ ] Druvorna plockade den _____-09-20_____
[ ] _____ kg druvor.

BEREDNING
[ ] Blötlägg och plocka bort kryp som följt med druvorna.
[ ] Plocka av och granska varje druva individuellt. Skölj druvorna.
[ ] Druvorna ställs i frysen tills du orkar fortsätta.
Det ovan blev klart den: _____

MOSNING
[ ] Förvärm två 1 liters rena <u>öppna</u> glasflaskor i 90°C i ugnen.
[ ] Druvorna mosas vid _____°C (0 till 25°C) med en potatis mosare.
[ ] Erhållen juice hälls ned i en silduk placerad i en tålig plastpåse.
[ ] Späd ut kvarvarande mos med vatten så totalt 1.2 liter juice erhålls.
[ ] Juicen hälls till en stadig kastrull.
[ ] Sila juicen två gånger med en tesil gjord av metallnät.
[ ] Vilopaus.

KONSERVERING
[ ] Sterilicera en metallnät-tesil och två bägare i 100°C vatten.
[ ] Koka upp en liter vatten, så det finns sterilt sköljvatten.
[ ] Värm juicen till 100°C. Skumma av med den sterila tesilen.
[ ] Spara minst 60 g till mätningar.
[ ] Ös genast juicen via en steril tratt till den heta glasflaskan.
Varning, när innesluten luft värms upp ökar trycket.
[ ] Fyll flaskan så det bara blir luft kvar i flaskhalsen.
[ ] Tillslut flaskan helt först när luften i flaskan är uppvärmd.
Varning för hett sprutande läckage, använd skyddsutrustning:
[ ] Om trycket i flaskan är lågt kan flaskan läggas horisontellt.
[ ] Vänta 10 minuter. Fyll sedan diskhon med hett kranvatten.
[ ] Låt flaskan svalna till ca 40°C stående i diskhon.
[ ] Låt den konserverade juicen i flaskan sedimenta i kylen.
Det ovan blev klart den: _____

SEDIMENTERING
[ ] Låt juicen sedimentera i 1 till 4 månader.
[ ] Kontrollera att det är undertryck i flaskan när den öppnas.
[ ] Tappa om utan att få med bottensatsen (ca 25% av juicen lämnas).
Juicen är redo för vinframställning, använd min checklista för vin.

UPPMÄTT
[ ] Uppmätt Oechsle: _____°Oe
Sockerhalt [g/L] = 2.5 [g/°Oe*L] * Oechsle.
Beräknad mängd socker: _____ g/L
[ ] Uppmätt fri SO2: _____ mg/L (typiskt 15 mg/L)
[ ] Uppmätt surhet: pH _____ (typiskt pH 3.0)
[ ] Uppmätt syra: _____ g/L (typiskt 7 g/L)

Kassera juice som inte luktar eller smakar behagligt.
<u>All användning av denna checklista sker på egen risk.</u>
Denna checklista är skapad av och ägs jordlott.se.
2018, rev 2021-08-10. Mer information finns på arkiv.jordlott.se.