



VEINI VALMISTAMISUHEND

(Presto retseptikomplektid)

VALMISTU

1. Kontrolli toote „parim enne“ kuupäeva - mida värskem, seda parem.
2. Kasuta ainult kloorilõhnata vett ning mis on joomiseks kõlblik.

Vihje: Kui sa ei plaani kohe veini valmistada, hoia pärm külmpapis.

Veini tegemise peamiseks ebaõnnestumise põhjuseks on ebapiisav puhastus. Kõik vahendid, mis veini valmistamisega kokku puutuvad, tuleb kõigepealt puhastada ja desinfitseerida.

3. Pese kõik vahendid mitteabrasiivse käsna, pesuvahendi ja kuuma veega. Kui varustust saab lahti selleks võtta, siis tee seda kindlasti.
4. Loputa vahendid hoolikalt, et ei jääks pesuvahendi jääke ega lõhna.
5. Desinfitseeri peale loputamist kõik vahendid. Lihtsam on kasutada siinjuures mitteloputatavat vahendit.

VALMISTA

1. Vala puuvilja-/marjasegu võrkkotti ja sulge kott. Aseta kott kääritusnõusse.
2. Keeda 10 liitrit vett ja vala see kääritusnõusse.
Lisa suhkur ning sidrunhape Parima tulemuse saamiseks kasuta pruulimishukrut ehk dekstroosi. Suhkru kogus mõjutab käärimise aega ja valmis veini alkoholisisaldust (10-16%).

Soovitavad suhkru kogused:

Valged veinid: 4,0 kg

Punased veinid: 4,5-5,0 kg

Marja-/puuviljaveinid: 4,0-6,5 kg

3. Lase suhkrul lahustuda ning lase kuivatatud puuviljadel/marjadel imada endasse vett. Sega segu korralikult läbi, kuni suhkur on täielikult lahustunud.
4. Kui temperatuur on 60 ° C või veidi alla selle, tühjenda kotike E1 (ensüüm) kääritusnõusse ja sega. Lase ensüümidel töötada paar tundi.
5. Täida kääritusnõu külma veega kuni 20 liitri märgistuseni. Kontrolli temperatuuri ja lisa külma või kuuma (keedetud) vett kuni 23 liitri märgini. Oluline, et temperatuur jääks kokkuvõttes 35° C juurde. Kirjuta üles hüdroomeetri näit ehk veini tihedus.
Vihje: Kui segu on liiga kuum, siis lase sellel jahtuda.
6. Tühjenda kotike E2 (veinipärm/toitaine) klaasi, kus on 1 dl vett temperatuuriga 35 ° C. Sega ja lase 10 minutit seista. Seejärel sega uuesti ja lisage see kääritusnõusse.



7. Sulge kaas ja paigalda õhulukk (pooleldi veega täidetud). Lase veinil käärida segamatult temperatuuril 20 - 24 ° C.

Vihje: Pärm sureb, kui temperatuur püsib pidevalt üle 30 ° C.

KÄÄRITA

1. 2-12 tunni möödumisel märkad vahu teket ja õhulukk hakkab mulksuma. Jälgi, et temperatuur oleks ühtlane. Käärimise protsess kestab 1-2 nädalat. Käärimise lõppemist saad hinnata õhuluku abil. Kui see ei mulksu enam, on vein valmis villimiseks.

Vihje: Kui kahtled, kas käärimine on lõppenud, siis lase veinil veel 1-2 päeva seista. Tulemuseks on kuiv vein (see võib olla pärast magustatud).

2. Mõõda hüdroomeetriga veinis allesoleva suhkru kogust. Vein on täielikult käärinud, kui hüdroomeeter näitab oechsle väärtust vahemikus -10 kuni -2 (tihedus 0,990 -0,998).
3. Tõsta puuvilja/marju sisaldav võrkott välja. Lase vedelik kotist ära voolata.
4. Transpordi vein sifooni abil teise, puhtasse nõusse. Sega hoolikalt, et eemaldada süsinikdioksiid (gaaside eemaldamine). Veini saab gaasist vabastada ka kaanega kääritusnõud raputades hoides pöidlaga õhuluku auku kinni (võid kasutada ka ilma auguta kummist korki). Lase rõhk aeg-ajalt välja, seejärel kata auk uuesti ja loksuta. Kolmas meetod on valada vein paar korda edasi-tagasi kahe anuma vahel.
5. Tühjenda kotike E5 (stopper) veini sisse ja sega põhjalikult.
6. Sulge kaas ja paigalda õhulukk ning oota kaks päeva. Selle aja jooksul võite anumad paar korda raputada.
7. Tühjenda kotikesed E6 (kieselool) ja E7 (chitosan) veini sisse ja sega. Sulge kaas ja paigalda õhulukk.
8. Lase seista 7 päeva.
9. Sifooni vein ilma segamata teise anumasse settima. Nüüd saad veini maitse järgi magustada. Lisa magusus ühe kraadi võrra Oechsle'i skaalal, lisa 2,4 grammi suhkrut ühe liitri veini kohta. Lahusta suhkur otse veini, mitte vette.

Vihje: Veendu enne villimist, et vein on täielikult selginenud. Kui see pole täiesti selge, lase enne villimist veel paar päeva seista.

VILLI

1. Enne villimist proovi oma veini, kas see lõhnab ja maitseb ikka hästi. Kui jah, võid alustada villimist.
2. Veendu, et sul on piisavalt pudeleid. Oluline on, et pudelid oleksid puhtad ja desinfitseeritud.
Vihje: Pudelite asemel võid kasutada ka käepäraseid joogikotte.
3. Täida pudelid kaelani - ära täida täiesti täis vaid jäta mõni sentimeeter õhku pudelisse.
4. Kasuta pudelitel kvaliteetseid looduslikke veinikorke.
5. Hoida pudeleid pikali pimedas jahedas ruumis temperatuuril 12–18 ° C.



Vihje: Temperatuuri alla 10 ° C tohib hoida ainult lühiajaliselt ehk vahetult enne serveerimist. Pikemaks säilitamiseks toa temperatuur on parem kui liiga külm.

PS! Veini võib kohe serveerida, kuid see muutub aja jooksul paremaks. Vaid mõni nädal võib anda üpris suure erinevuse, kuid parim on alles mitme kuu pärast.



PROOSIT!