

Набор для приготовления вина «Beervingem».

Для приготовления 22 литров вина понадобится:

Набор для приготовления вина “Beervingem”, в состав которого входит: энзимы, винные дрожжи, стабилизатор/остановитель брожения, осветлитель–киссельсульф (кремниевая кислота), осветлитель–китозан, натуральная смесь ягод, трав и специй, инструкция.

Отдельно приобретаются:

1) Глюкоза (декстроза):

Белые вина – 4 кг.

Красные вина – 4,5-5 кг.

Ягодные и фруктовые вина – 4–6,5 кг.

Примечание: чем больше глюкозы, тем крепче будет Ваше вино.

2) Две емкости по 30 литров.

3) Гидрозатвор с силиконовым уплотнением.

4) Винные бутылки для розлива 22 литров готового продукта.

5) Ареометр–сахаромер для контроля за процессом брожения и определения плотности.

6) Термометр для контроля за температурой.

7) Лопатка или ложка для помешивания.

8) Мешочек или контейнер для смеси ягод, трав и специй.

9) Средства для дезинфекции оборудования (Део–хлор или StellarSan).

10) Переливной сифон.

11) Винные пробки.

12) Укупорщик винных пробок.

Перед подготовкой инвентаря, оборудования и ингредиентов рекомендуется прочитать инструкцию!

1-й этап: Дезинфекция оборудования.

- Вымыть и продезинфицировать оборудование с помощью специальных моющих средств: Део–хлор, StellarSan или 70% раствором спирта.

- Тщательно ополоснуть оборудование.

Примечание:

- Не используйте домашние моющие средства и составы!

- Дезинфекция оборудования проводится перед каждым приготовлением продукта.

2-й этап: Подготовка сусла.

- Прокипятить мешочек или контейнер для смеси ягод, трав и специй.

- Высыпать смесь ягод, трав и специй в чистый мешочек (без мешочка будет сложнее фильтровать вино).

- Положить мешочек с содержимым в чистую бродильную емкость.

Примечание: Сероватые частицы в некоторых смесях – это НЕ плесень, а виноградный сахар, танин и специальные вещества, придающие вину вкус. Эти вещества очень важны в процессе брожения вина, НЕ нужно их убирать.

- Налить в емкость для брожения 14 литров подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды комнатной температуры.

- В отдельную продезинфицированную емкость налить 4 литра горячей воды и растворить в ней глюкозу (декстрозу).

- Влить получившийся раствор в емкость для брожения.

- Долить подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды, пока не получится 23 литра жидкости.

- **Важно!** Температура итогового продукта должна быть **НЕ БОЛЕЕ** 27 °С, это поможет избежать гибель винных дрожжей.

- Измерить плотность ареометром. Начальная плотность должна составлять 13–16 в зависимости от крепости напитка. Чем выше изначальная плотность, тем крепче будет вино.

- Добавить в емкость для брожения **винные дрожжи и энзимы**.

Примечание: Перед добавлением дрожжей можно сделать их регидратацию (обводнение). Для этого нужна любая чистая емкость 200–300 миллилитров заполненная наполовину кипяченой водой, температура которой 25–27 °С. Аккуратно высыпать в воду дрожжи, **не перемешивая их**. Постепенно дрожжи опустятся на дно (15–30 минут). После полученную дрожжевую суспензию добавить в емкость для брожения.

- Тщательно перемешать.

- Плотно закрыть крышку емкости для брожения.

- Установить в крышке гидрозатвор, наполнив его наполовину кипяченой водой.

3-й этап: Брожение.

- Оставить емкость в помещении на 7–10 дней, где температура 22–26 °С и нет сквозняков.

Примечание: если в помещении температура воздуха ниже, чем 22–26 °С, то увеличивается время брожения. На качество итогового продукта это не влияет.

- Через 7–14 дней первичное брожение окончено.

- Проверить состояние вина при помощи ареометра-сахаромера. Показание прибора должно быть 0–2 (в зависимости от типа вина).

- Вынуть мешочек со смесью ягод, трав и специй.

- С помощью сифона перелить продукт в другую (дезинфицированную) емкость, не трогая осадок, который скопился на дне.

4-й этап: Стабилизация.

- Добавить в емкость **остановитель брожения**.

- Тщательно перемешать.
- Закрыть крышку.
- Установить гидрозатвор.
- Оставить вино на 1–2 дня.
- Перелить продукт в другую продезинфицированную емкость, чтобы избавиться от углекислого газа и снять с дрожжевого осадка.

5-й этап: Осветление.

- Добавить **осветлитель киссельсуль (кремниевая кислота) и осветлитель китозан.**
- Тщательно перемешать.
- Закрыть крышкой.
- Дать вину осветлиться постояв в закрытой емкости 5–7 дней.
- После аккуратно перелить продукт в другую продезинфицированную емкость при помощи сифона, не трогая осадок, который скопился на дне.
- Убедиться что вино прозрачное, если нет, то дать отстояться в закрытой емкости еще несколько дней (чем дольше стоит вино, тем лучше оно осветлится).

6-й этап: Выравнивание вкуса.

- Если Вы хотите получить полусладкое вино, добавьте 20–40 грамм фруктозы на 1 литр.

7-й этап: Розлив.

- Если вино осветлилось, можно разливать по бутылкам.
- Укупорить бутылки корковыми пробками.

Примечание: вино готово к употреблению сразу после розлива. Но со временем его вкусовые и ароматические качества улучшаются.

Хранить вино в горизонтальном положении при температуре 5–8 °С.

Пейте вино охлажденным. Ополаскивайте бутылки водой сразу после того, как они освободятся: в следующий раз вам будет легче их мыть и дезинфицировать.

Дерзайте – все в Ваших руках!!!