

Набор для приготовления вина «Beervinger».

Комплектация набора:

- 1) Винные дрожжи Mangrove Jack`s.
- 2) Энзимы BeerVingerm.
- 3) Остановитель брожения BeerVingerm.
- 4) Бентонит BeerVingerm.
- 5) Осветлитель Кисельсуль BeerVingerm.
- 6) Осветлитель Китозан BeerVingerm.

Отдельно приобретаются:

- 1) Глюкоза (декстроза): 4–6 кг.

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

- 2) Ягоды/ Фрукты: количество соответствует таблице (см. Таблицу № 1).

Виды сырья для приготовления вина	Количество фруктов	Количество декстрозы	С чем сочетается
Кислые яблоки	13 кг	4–6 кг	0.6 кг. черники
Черная/ Красная смородина	5 кг	4–6 кг	2.5 кг. красной/ черной смородины и 1 кг. изюма
Вишня/ Черешня	13 кг	4–6 кг	0.6 кг. черники
Виноград	13 кг	4–6 кг	0.5 кг. изюма
Чернослив	13 кг	4–6 кг	–
Крыжовник	9 кг	4–6 кг	0.6 кг. черники
Логанова ягода	5 кг	4–6 кг	1.4 кг. черники и 1.67 кг. изюма
Груша	10 кг	4–6 кг	–
Слива	10 кг	4–6 кг	1 кг. изюма
Изюм	5 кг	4–6 кг	–
Малина	5 кг	4–6 кг	1 кг. изюма
Стебли ревеня	5 кг	4–6 кг	0.2 кг. изюма

Таблица № 1.

Необходимое оборудование:

- 1) Две емкости по 30 литров.
- 2) Гидрозатвор с силиконовым уплотнением.
- 3) Винные бутылки для розлива готового продукта.
- 4) Ареометр–сахаромер для контроля за процессом брожения и определения плотности.
- 5) Термометр для контроля за температурой.
- 6) Лопатка или ложка для помешивания.
- 7) Мешочек или контейнер для фруктов и ягод.
- 8) Средства для дезинфекции оборудования (Део–хлор или StellarSan).
- 9) Переливной сифон.
- 10) Винные пробки.
- 11) Укупорщик винных пробок.

Перед подготовкой инвентаря, оборудования и ингредиентов рекомендуется прочитать инструкцию!

Инструкция:

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 фруктов и ягод.

- Фрукты и ягоды необходимы тщательно вымыть и осушить.
- Удалить у всех плодов черенки, листья и пр.
- **Важно!** Косточки и кожуру удалять НЕ нужно, они благотворно влияют на вкусовые качества вина.

- Далее нужно удалить у всех твердых фруктов сердцевину и нарезать их на мелкие кусочки.
- Чистые ягоды поместить в отдельную емкость и измельчить до состояния кашицы.

3-й этап: Подготовка сусла.

- Прокипятить мешочек или контейнер для для ягод и фруктов.
- Положить в мешочек нарезанные плоды (без мешочка будет сложнее фильтровать вино).
- Положить мешочек с содержимым в чистую бродильную емкость.
- Добавить в емкость для брожения перетертые ранее ягоды.
- Налить в емкость для брожения 10–15 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.
- Тщательно перемешать.
- **Важно!** Температура итогового продукта должна быть **НЕ БОЛЕЕ 27 °С**, это поможет избежать гибель винных дрожжей.
- Измерить плотность ареометром. Начальная плотность должна составлять от 14 до 20 % в зависимости от крепости напитка. Чем выше изначальная плотность, тем крепче будет вино.
- Добавить в емкость для брожения **энзимы**.
- Тщательно перемешать.
- Подождать 15–30 минут.
- Добавить винные дрожжи.

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 первичное брожение на 10–14 дней, где температура 22–26 °С и нет сквозняков.
- Спустя 10–14 дней закончится первичное брожение.
- С помощью сифона перелить продукт в другую (продезинфицированную) емкость, не трогая осадок, который скопился на дне.
- Оставить емкость в помещении на вторичное брожение на 10–14 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.

- Спустя 10–14 дней проверить состояние вина при помощи ареометра-сахаромера. Показание прибора должно быть меньше 5 %.
- Вынуть мешочек со смесью ягод, трав и специй.

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 кисельсоль**.
- Тщательно перемешать.
- Закрыть крышкой.
- Дать вину осветлиться постояв в закрытой емкости 2 часа.
- Добавить **осветлитель китозан**.
- Тщательно перемешать.

- Закрыть крышкой.
- Дать вино осветлиться постояв в закрытой емкости 2–3 дня.
- 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 5–10 грамм декстрозы на 1 литр.

7-й этап: Розлив.

- Если вино осветлилось, можно разливать по бутылкам при помощи сифона.
- 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 12–18 °С. Не рекомендуется хранить при температуре ниже 10 °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!!!