Veini kontsentraadi õpetus

Veinikomplekt sisaldab:

• Mahlapõhi – see moodustab teie valmis veini aluse.

• Pärm – töökad organismid, mis muudavad suhkru (virdes) alkoholiks (valmisveinis).

• Bentoniit – steriliseeritud savi, peenaine, mis seob veinis hõljuvate osakestega, et hõlbustada puhastamist.

• Maitsepakk (olenevalt komplektist)

• Tammelaastud, -pulber või -kuubikud (olenevalt komplektist) – lisab teatud veinikomplektidele maitset ja

tanniini.

• Kaaliummetabisulfit – stabilisaator, mis takistab riknemist ja peatab käärimise.

• Kaaliumsorbaat – stabilisaator, mida kasutatakse koos sulfitiga pärmseene edasise kasvu pärssimiseks.

• Kieselsol (ränihape) – selitusaine, mis seob end veinis hõljuvate osakestega, et hõlbustada veini puhastamist.

• Kitosaan – peenestusaine, mis seob end veinis hõljuvate osakestega, et hõlbustada veini puhastamist.

• Isinglass – kollageeni vorm, mida kasutatakse puhastamise hõlbustamiseks.

Kääritamine (1. päev):

1. Puhastage ja steriliseerige varustus.
2. Valage 2L kuuma kraanivett kääritusnõu põhja ning lisage **Bentonite** koti sisu. Segage hästi. See on normaalne, kui ta ei lahustu täielikult.
3. Valage mahlakoti sisu nõusse. Loputage kott natukese veega ning valage see ka nõusse. Kui peaks olema kaks kotti, siis valage esialgu suurem. Väiksem kott lisandub hiljem.
4. Lisage juurde jahedat kvaliteetset vett, nii et kõik kokku oleks 23L.
5. Kui teie komplekt sisaldab **Oak Chips** või **Granular Oak** tammelaastude kotikesi, siis segage need praegu sisse. Kui aga teie kott sisaldab tammekuubikuid, siis need lisatakse hilisemas faasis.
6. Segada hästi. Kasutades hüdromeetrit mõõtke tiheduse algnäit.
7. Raputage peale pärm (**Dry Yeast**), kui on komplektis kaks pakki pärmi, siis lisage mõlemad.
8. Sulgege nõu ning asetage kaane peale õhulukk, mis on pooleldi täidetud veega.
9. Hoidke nõud soojas (20°C kuni 25°C).

Stabiliseerimine (14. päev):

1. Mõõtke hüdromeetriga tihedust. Näit peaks olema < 0.996. Kui veini tihedus ei vasta nõuetele, siis mõõtke paari päeva pärast uuesti.
2. Kasutades steriliseeritud varustust sifoonige vein puhtasse tühja kääritusnõusse, jättes sette maha.
3. Lisage sulfiti pakendite sisu. (**Potassium metabisulphate/Potassium sorbate**)
4. Kasutades steriliseeritud lusikat segage veini tugevalt, aegajalt suunda muutes, kuni 10 minutit.
5. Segage juurde selitaja (**Kieselsol**). Kui teie komplekt sisaldab kahte pakki, lisage praegu üks.
6. Asetage nõu peale kaas õhulukuga ning laske seista 24 tundi.

Selitamine (15. päev):

1. Kui teie komplekt sisaldab pakikest **Reserve**, lisage see praegu.
2. Segage sisse selitaja **Chitosan**.
3. Kui teie komplekt sisaldas kahte **Kieselsol** selitajat, segage sisse teine kotike tund peale kitosaani lisamist.
4. Kui teie komplekt sisaldas tammekuubikuid (**Oak Cubes),** lisage need praegu.
5. Vahetage õhulukk ja jätke vein sooja ruumi seisma (20°C kuni 25°C), vaiksesse kohta eemal otsesest valgusest ja kuumusest.
6. Viie päeva möödudes raputage nõud ilma tõstmata, et seintele seisma jäänud sete saaks põhja langeda.

Sifoonimine (26. – 54. päev)

1. Vein peaks olema täiesti selge. Kui ta seda pole, laske tal seista veel 1-2 nädalat.
2. Vaikselt sifoonige vein ühest anumast teise, ilma liigse loksutamiseta.
3. Laske veinil seista vähemalt 2 päeva enne pudeldamist.
4. Kui hoiate veini nõus kauem kui kolm kuud, lisage 1.5g sulfitit veinile, et säilitada maitset ja värvi.
5. Kui soovite filtreerida veini, tehke seda praegu. **Kui vein pole selge, ei tohi teda filtreerida.**

Pudeldamine:

1. Ettevaatlikult sifoonige vein steriliseeritud pudelitesse.
2. Korkige pudelid ning jätke püstiselt seisma 3-5 päevaks, et kork saaks paisuda. Säilitage külili, et kork oleks niiske. Veini tuleks säilitada vahemikus 11°C kuni 18°C.