



BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

- PL** **INSTRUKCJA OBSŁUGI**
ZESTAW WINIARSKI
- EN** **USER MANUAL**
USE WINE-MAKING KIT
- DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**
WEINSET
- FR** **MANUEL DE L'UTILISATEUR**
KIT DE VIN



**- ZESTAW WINIARSKI -
ZRÓB SWOJE ULUBIONE WINO W DOMU!
TERAZ TO TAKIE ŁATWE!**

Winiarstwo domowe staje się coraz bardziej popularnym hobby. Na działkach i w ogrodach powstają mini winnice, a podczas spotkań towarzyskich goście zachwycają się sporządzonymi przez gospodarzy trunkami. Wciąż rośnie liczba osób zainteresowanych tworzeniem własnych, wspaniałych, niepowtarzalnych win i nalewek, dorównujących jakością tym, które oferują dobre sklepy z winem. Przybywa specjalistycznych czasopism i pojawia się coraz więcej książek poświęconych winiarstwu domowemu. Miłośnicy wina zakładają własne strony internetowe, na których wymieniają się przepisami, pytają, dyskutują... Dołącz do ich grona, zacznij swoją własną przygodę z winem. Prezentowany zestaw doskonale to ułatwi, a zamieszczony poniżej informator pomoże Ci przede wszystkim w sytuacji, kiedy stawiasz pierwsze kroki w domowym winiarstwie lub chcesz nieco wzbogacić swoją wiedzę i robić coraz lepsze trunki.

W skład zestawu wchodzi:

- Balon do wina 15 L w koszu plastikowym,
- Korek do balonu Ø43mm z zamknięciem,
- Rurka fermentacyjna z korkiem ochronnym,
- Pirosiarczyn potasu 10g – środek do stabilizacji moszczów i win oraz płukania sprzętu winiarskiego,
- Vinistart Complex – połączenie szczepu szlachetnych drożdży, odpowiednich pożywek oraz pekteozymu – naturalnego enzymu ułatwiającego uzyskanie soku z owoców oraz wspomagającego klarowanie wina,
- Multimierz w probówce – areometr do kontroli stężenia cukru w nastawie i winie
- Wężyk do obciążenia wina z zaciskiem.

Zestaw można uzupełnić kupując:

- Pojemnik fermentacyjny do maceracji owoców,
- Kwasomierz – do pomiaru kwasowości soków i moszczu,
- Duży lejek – do nalewania moszczu do balonu,
- Szczotkę do mycia balonów,
- Butelki do wina i korki,
- Korkownicę.

Domowe wino krok po kroku

Mycie sprzętu

Pamiętaj, że sprzęt winiarski, którego będziesz używać, powinien być dokładnie umyty. Zapobiegnie to zakażeniom, które mogłyby popsuć wino. Do przemywania sprzętu winiarskiego używaj roztworu pirosiarczynu potasu – sposób użycia zgodny z instrukcją na opakowaniu. Pamiętaj balonów i innych akcesoriów szklanych nie wolno myć gorącą wodą. Zbyt wysoka temperatura mogłaby spowodować pęknięcie szkła.

Otrzymywanie moszczu owocowego

Do przygotowania wina używaj tylko zdrowych, dojrzałych owoców. Owoce umyj i usuń nadpsute. Usuń gałązki i szypułki. Owoce ziarnkowe, np. jabłka, gruszki rozdrobnij przy użyciu tarek lub rozdrabniarek. Owoce pestkowe np., śliwki, wiśnie, czereśnie wydryluj, inne tj. np. truskawki, jeżyny czy porzeczki lekko zgnieć. (Areometrem sprawdź stężenie cukru w soku z przygotowywanych owoców).

Przygotowanie moszczu do fermentacji:

Aby moszcz owocowy efektywnie fermentował, należy go odpowiednio przygotować. Zawartość saszetki Vinistart Complex wsyp do 100-200 ml przegotowanej wody o temperaturze pokojowej i pozostaw na 15 minut. Rozdrobnione owoce umieść w balonie i zalej je niewielką ilością wody (1-2 L na 10 kg owoców). Następnie upewnij się, że owoce mają temperaturę pokojową i dodaj do nich uwodniony Vinistart Complex, uzupełnij syropem cukrowym do pożądanej objętości, wymieszaj i zabezpiecz wino rurką fermentacyjną wypełnioną wodą. (Pamiętaj, aby stężenie cukru na początku fermentacji nie przekraczało 22 °Błg). Polecany czas fermentacji w miazdze to 1-2 tygodnie. Po tym czasie odciśnij wytloki owoców, a moszcz pozostaw do dalszej fermentacji.

Uwagi!

- Przy dodatku cukru należy uwzględnić jego zawartość w owocach, z których robimy wino. Pamiętajmy, że z 1 kg cukru podnosi objętość nastawu o 0,6 L. Cukier dodawaj do wina zawsze w postaci rozpuszczonej w wodzie. Zawartość cukru w moszczu łatwo zmierzysz używając multimierza-areometru (w zestawie).
- Większość polskich owoców zawiera za dużo kwasów. Korekta kwasowości moszczu polega na rozcieńczeniu go wodą. Najogólniej rzecz biorąc, musisz policzyć, ile trzeba dodać wody do moszczu, by uzyskać 6-9 g kwasów na 1 L nastawu. Pamiętaj o wodzie dodanej w syropie cukrowym. Bardziej zaawansowanym winiarzom polecamy zakup kwasomierza.
- Dokładne ilości cukru i wody, które należy dodać do moszczu, znajdziecie w poszczególnych przepisach na wino. Większość podręczników o

domowym wyrobie wina zawiera szczegółowe tabele zawartości cukrów i kwasów organicznych w różnego rodzaju moszczach.

Zlewanie młodego wina

Ustanie wydzielania dwutlenku węgla i pojawienie się osadu z drożdży na dnie balonu oznacza zakończenie fermentacji. Pora na zlanie młodego wina z nad osadu. Pozostawienie wina w balonie może spowodować jego zmętnienie, zmianę barwy i pogorszenie smaku. Najszybszego obciążenia wymagają wina lekkie, szczególnie gdy fermentację prowadzono w wysokiej temperaturze. Dla ułatwienia przyjmij, że ściągnięcie wina z nad osadu wykonuje się:

- dla win lekkich w 3-5 tygodniu,
- dla win średniomocnych (stołowych) w 4-5 tygodniu,
- dla win mocnych (deserowych) w 8-14 tygodniu.

Do zlewania wina służy specjalny wężyk zaopatrzony w zacisk, rurkę szklaną z bocznym otworem (zapobiegającym wciąganiu osadu z dna). Balon z winem ustaw wyżej niż balon, do którego będziesz przelewać wino (najlepiej by był tej samej lub nieco mniejszej pojemności). Po zassaniu wina przez wężyk skieruj koniec tego wężyka do naczynia umieszczonego niżej. Pamiętaj o zachowaniu zasad czystości – młode wino łatwo może ulec zakażeniu. To dobra chwila na sprawdzenie smaku wina i dokonanie ewentualnych korekt (dodanie cukru, miodu, soku owocowego, regulatora kwasowości - Kwasomixu). Zlane z nad osadu wino zakryj korkiem z rurką fermentacyjną i odstaw w miejsce ciemne i niezbyt ciepłe (około 21°C). Po kilku tygodniach sprawdź, czy wino stało się bardziej klarowne i czy stworzył się na dnie nowy osad z obumarłych drożdży. Jeśli osad jest wyraźnie widoczny, warto jeszcze raz zlać wino z nad osadu. Wino możesz ściągać z nad osadu kilkakrotnie, aż do uzyskania pełnej klarowności. Pamiętajmy jednak, że każdy kontakt wina z powietrzem niesie ze sobą niebezpieczeństwo zakażenia.

Rozlew wina

Kiedy wino jest już w pełni klarowne i dojrzałe, możesz je rozlać do butelek. Butelki przeznaczone do przechowywania wina (zaleca się używanie butelek z ciemnego szkła) powinny być dokładnie umyte. Należy je również odkazić roztworem pirosiarczynu potasu, rozpuszczając 10 g środka w 2 L wody. Do zakrycia butelek użyj nowych korków (stare mogą być zakażone i nasiąknięte obcym zapachem). Warte polecenia są dostępne w sprzedaży, niewielkie i wygodne korkownice, dzięki którym szybkie zamknięcie kilkudziesięciu butelek nie stanowi żadnego problemu. Butelki możesz okleić specjalnymi etykietami, służącymi do wypisania rodzaju wina, jego rocznika i mocy. Na zdrowie! Sprawdzone przepisy na wino znajdziesz w naszym przepiśniku <https://browin.pl/przepisnik/trunki-i-napoje/wino>

W domowym winiarstwie pomocny jest również kalkulator winiarski, <https://browin.pl/kalkulator-winiarski>, który obliczy za Ciebie wszystkie potrzebne składniki.

Zachęcamy również do korzystania z aplikacji Wino domowe.



- WINE-MAKING KIT -

**Make your favourite wine at home!
Now it's so easy!**

Home wine-making is an increasingly popular hobby. Yards and gardens turn into mini vineyards, and on social occasions, the guests are appreciating the wines manufactured by their hosts. More and more people become interested in creating their own wonderful, exceptional wines and liqueurs, matching in quality the ones found in good wine stores. More specialised magazines about home wine-making are published, and more books concerning the matter are written. Wine enthusiasts are founding their own websites, where recipes are exchanged, questions are asked, discussions are held... Join their ranks, begin your own adventure with wine. This kit will make matters perfectly easy for you, and the guide included below will help you, especially if you're taking your first steps in home wine-making, or just looking to improve your knowledge and make even better liquors.

The kit consists of:

- 15 L wine carboy in a plastic basket,
- Ø43mm carboy plug with closure,
- Airlock with a protective plug,
- 10g of potassium metabisulphite – an agent intended for stabilisation of must and wine, as well as for flushing the winemaking equipment,
- Vinistart Complex – a combination of a noble yeast strain, appropriate nutrients, and Pektocenzym - a natural enzyme facilitating obtaining juice from fruit and supporting wine fining,

- Multimeter in a test tube – an areometer intended for controlling the sugar content in the batch and in the wine,
- Hose for siphoning wine, with a clamp.

The kit can be supplemented with the purchase of:

- Fermentation container for fruit maceration,
- Acidometer – for measuring acidity of the juices and the must,
- Big funnel – for transferring the must into the carboy,
- Long brush for carboy cleaning,
- Wine bottles with seals,
- Corking machine – for bottle sealing.

Homemade wine step by step

Cleaning the equipment

Remember, wine-making equipment you're about to use must be washed and perfectly clean. This will prevent contamination that could spoil the wine. To clean the wine-making equipment, use a potassium metabisulfite solution (included in the kit). Carboys and other glassware accessories must not be washed with hot water. Too high temperature may cause the glass to break.

Obtaining the fruit must

For making wine, use only healthy and ripe fruit. Wash the fruit and remove the spoiled ones. Then remove twigs and stalks. Pomes, e.g. apples and pears, should be fragmented using graters or shredders. Stone fruits, e.g. plums, cherries, wild cherries should be pitted. Other fruit, e.g. strawberries or blackberries, should be crushed gently. (Use to areometer to check the sugar content in the juice from the fruit prepared).

Preparing the must for fermentation

In order for the fruit must to ferment effectively, it should be prepared properly. Pour the content of Vinistart Complex sachet to 100-200 mL of pre-boiled water in room temperature and leave it for 15 minutes. Place the fragmented fruit in the carboy and pour a small amount of water over it (1-2 L per 10 kg of fruit). Next, make sure that the fruits are in room temperature and add the dissolved Vinistart Complex to them. Top up

with sugar syrup⁷, up to the volume desired, stir, and secure the wine with the airlock filled with water. (Remember to make sure that the sugar content at the beginning of the fermentation is not higher than 22 °B_g). The recommended time of fermentation in pulp is 1-2 weeks. After this time elapses, remove the fruit pomace and leave the must to continue fermenting.

Caution!

- When adding sugar, the sugar content present in the fruit must be taken into account. Remember – 1 kg of sugar raises the capacity of the must by 0.6 L. Always add sugar to the wine in the form of cooled down syrup). Sugar content in the must can be easily measured using a multimeter (included in the kit).
- Most Polish fruit contain excessive acids. Adjustment of must acidity is done by watering it down. Generally speaking, you need to calculate the amount of water. Needed in the must in order to attain 6-9 g of acids per 1 L of must. Take note of the water present in the sugar syrup. A purchase of a pH meter is recommended for advanced winemakers.
- Precise amounts of sugar and water needed in the must can be found in particular wine recipes. Most handbooks for home wine-making contain specific charts of sugar and organic acid amounts in various kinds of must.

Racking of young wine

Termination of carbon dioxide emission and appearance of yeast sediment at the bottom of the carboy means the fermentation is completed. This is the time for racking the young wine from the sediment. Leaving the wine in the carboy may cause it to haze, change colour, and worsen its taste. Light wines require a quick racking the most, especially when the fermentation was conducted in high temperature. To make it simple, assume that racking is done:

- for light wines, in week 3-5,
- for medium-strong (table) wines, in week 4-5,
- for strong (dessert) wines, in week 8-14.

Racking is done using a special hose fitted with a clamp, a glass pipe with a lateral hole (that prevents siphoning in the sediment from the bottom) and possibly a pump. Place the

carboy with the wine higher than the carboy the wine goes to (it's best if it's of the same, or slightly smaller capacity). After wine intake to the hose, direct the end of the hose into the vessel that is placed lower. Remember to follow the rules of cleanliness – a young wine can be easily infected. This is a good time to check the taste of the wine and to make necessary adjustments (adding sugar, honey, fruit juice, acidity regulator – Acidomix). Cover the racked wine, using a seal with a fermentation lock and store in a space that is dark and not very warm (about 21°C). Check after a few weeks whether the wine became clearer, and whether there's new dead yeast sediment at the bottom. If the sediment is clearly seen, the wine is worthy of another racking. The wine can be racked several times until full clarity. But remember that every contact of the wine with air runs the hazard of contamination.

Bottling

When the wine is completely clear and matured, it can be bottled. The bottles intended for wine storage (dark glass bottles recommended) should be thoroughly washed. They can be sterilised with potassium metabisulfite solution (dissolve 10 g in 2 L of water). Use new corks for sealing (old ones may be contaminated and saturated with a foreign odour). It is worth to mention the corking machines, available for purchase, compact and convenient, with which it is no problem at all to quickly seal dozens of bottles. The bottles can be labelled using special labels for writing the kind of wine, its vintage and strength on.



- WEINSET -

KURZE ANLEITUNG DER PRODUKTION DER WEINE ZU HAUSE

**Mache Deinen Lieblingswein zu Hause!
Jetzt ist das so leicht!**

Hausweinproduktion wird ein immer mehr populäres Hobby. Auf den Grundstücken und in den Gärten entstehen Miniweinberge, und während des geselligen Beisammenseins begeistern sich die Gäste | für die von den Gastgebern hausgemachten Trünke. Immer mehr wächst die Zahl der Personen, die sich für Produktion der eigenen, ausgezeichneten, unwiederholbaren Weine und Liköre interessieren, derer Qualität gleich

der Qualität derer Trünke ist, die von unseren guten Weingeschäften angeboten werden. Es gibt immer mehr Fachzeitschriften und es erscheint immer mehr Bücher, die der Hausweinproduktion gewidmet sind. Die Weinliebhaber erstellen eigene Internetseiten, auf denen sie die Rezepte tauschen, fragen, diskutieren... Schließ dich ihnen an, beginne Dein eigenes Abenteuer mit dem Wein... Die präsentierte Ausstattung erleichtert das ausgezeichnet, und der unten beigefügte Informator hilft Dir vor allem in der Situation, wenn Du die ersten Schritte in der Hausweinproduktion machst oder möchtest ein bisschen Dein Wissen bereichern und immer bessere Trünke machen.

Die Ausstattung besteht aus:

- Weinballon 15 l im Kunststoffkorb,
- Ballonkorken Ø43mm mit Verschluss,
- Gärröhrchen mit Schutzstöpsel,
- Kaliummetabisulfit 10 g – Mittel zur Stabilisierung von Mosten und Weinen sowie zum Spülen von Zubehör zur Weinbereitung,
- Vinistart Complex – eine Verbindung eines edlen Hefestamms, entsprechender Nährsalze sowie,
- Pektinase – eines natürlichen Enzyms, das die Gewinnung von Saft aus Obst ermöglicht und das Klären von Wein unterstützt,
- Saccharimeter im Reagenzglas – ein Aräometer zur Kontrolle der Konzentration von Zucker im Cuvée und Wein,
- Weinschlauch mit Klemme.

Die Ausstattung kann man ergänzen, indem man kauft:

- Gärbehälter für die Mazeration von Obst,
- Multimeter – zur Messung des Säuregehalts der Säfte und Mostes,
- Großer Trichter – zum Gießen des Mostes in den Ballon,
- Lange Bürste zum Spülen der Ballons,
- Flaschen für Wein mit Korken,
- Korkmaschine – zum Zukorken der Flaschen.

Hausgemachter Wein Schritt für Schritt

Spülen des Geräts

Denke daran, dass das Weingerät, das Du verwenden wirst, ideal rein und gespült sein soll. Das beugt Ansteckungen vor, die den Wein verschlechtern könnten. Zur Spülung des Weingeräts verwende die Lösung von Kaliumdisulfit (in der Ausstattung). Man darf keine

Glasballons und anderes Glaszubehör nicht mit heißem Wasser spülen. Zu hohe Temperatur könnte Glasbrechen verursachen.

Haltung des Obstmostes

Für die Zubereitung von Wein wird nur gesundes, reifes Obst verwendet. Die Früchte waschen und die verdorbenen wegwerfen. Zweige und Stiele entfernen. Kernobst, z. B. Äpfel, Birnen mit Reiben oder Zerkleinerungsmaschinen zerkleinern. Steinobst, z. B. Pflaumen, Sauer- und Süßkirschen entsteinen, anderes Obst z. B. Erdbeeren oder Johannisbeeren leicht zerdrücken. (Mit dem Aräometer die Zuckerkonzentration im Saft aus dem Obst messen).

Vorbereitung des Mostes zur Fermentation

Damit der Most effektiv gärt, muss er entsprechend vorbereitet werden. Den Inhalt des Beutels von Vinistart Complex in 100- 200 ml abgekochtes Wasser von Zimmertemperatur schütten und 15 Minuten lang stehen lassen. Das zerkleinerte Obst im Ballon platzieren und mit einer kleinen Menge Wasser übergießen (1-2 L auf 10 kg Obst). Anschließend sicherstellen, dass das Obst Zimmertemperatur hat, und zu ihm hydratisiertes Vinistart Complex dazugeben, mit Zuckersirup* zur gewünschten Füllmenge ergänzen, mischen und den Wein mit einem mit Wasser gefülltem Gärröhrchen sichern. (Die anfängliche Zuckerkonzentration im Most sollte 20-22 °Blg nicht überschreiten) Die empfohlene Dauer für Gärung im Brei beträgt 1-2 Wochen. Danach den Most abseihen und weiter gären lassen.

Bemerkungen!

- Bei der Zugabe des Zuckers soll man den Zuckerinhalt, der in Obst da ist, berücksichtigen, aus dem wir den Wein produzieren. Denke daran, dass sich aus 1 kg Zucker das Volumen der Maische um 0,6 L. erhöht. Gib Zucker zum Wein immer in der Form des gekühlten Sirups. Der Zuckerinhalt in Most kann man leicht mit Hilfe des Multimeter messen (in der Ausstattung).
- Die Mehrheit der polnischen Früchte enthält zu viel Säuren. Die Korrektur des Säuregehalts beruht auf ihrer Verdünnung mit Wasser. Insgesamt gesehen musst Du rechnen, wie viel man Wasser in den Most zugeben soll, um 6-9 g Säuren für 1 L Maische zu gewinnen. Denke an Wasser, das im

Zuckersirup zugegeben wird. Mehr fortgeschrittenen Winzern empfehlen wir den Kauf des Säuremessers.

- Genaue Menge des Zuckers und Wassers, die man in den Most zugeben soll, finden Sie in den detaillierten Weinrezepten. Die Mehrheit der Handbücher über die Erzeugung des Hausweines enthält detaillierte Tabellen des Zuckergehalts und organischen Säuren in Mosten verschiedener Art .

Abgießen des jungen Weins

Das Aufhören mit der Absonderung des Kohlendioxid und Erscheinung des Bodensatzes aus Hefe am Boden des Ballons bedeutet die Störung der Fermentation. Es ist die Zeit für Abgießen des jungen Weines über dem Bodensatz. Das Bleiben des Weines im Ballon kann seine Trübung, Änderung der Farbe und Verschlechterung des Geschmacks verursachen. Den schnellsten Abgießen erfordern die leichte Weine, besonders wenn die Fermentation in der hohen Temperatur geführt wurde. Zur Erleichterung nimm man an, dass das Abgießen des Weines über dem Bodensatz wird ausgeführt:

- für leichte Weine in der 3-5 Woche,
- für mittelstarke Weine (Tafelweine) in der 4-5 Woche,
- für starke Weine (Dessertweine) in der 8-14 Woche.

Zum Abgießen des Weines dient der spezielle Schlauch, der mit Klemme, Glasrohr mit der seitlichen Öffnung (die Einsaugung des Bodensatzes vom Boden vorbeugt) und eventuell mit der Pumpe ausgestattet wird. Stell den Ballon mit dem Wein höher als Ballon , zu dem Du den Wein gießen wirst (er soll am besten des gleichen Volumens oder kleineres Volumens sein). Nach Einsaugung des Weins durch den Schlauch richte das Ende dieses Schlauchs in das Gefäß unten. Denke an Aufbewahrung der Prinzipien der Reinheit – der junge Wein kann leicht infiziert werden. Das ist ein guter Moment, damit man den Geschmack des Weines prüft und eventuelle Korrekturen macht. (Zugabe des Zuckers, Honig, Obstsaftes, Säurereglers – Kwasomix). Decke den abgegossenen über dem Bodensatz Wein mit dem Korken mit dem Fermentationsrohr zu und stelle in dunklen und nicht zu warmen Ort (etwa 21°C). Nach einigen Wochen prüfe, ob der Wein klarer ist und ob sich am Boden der neue Bodensatz aus den abgestorbenen Hefe bildet. Wenn der Bodensatz deutlich sichtbar ist, lohnt es sich noch einmal den Wein über dem Bodensatz abzugießen. Du kannst den Wein über dem Bodensatz mehrmals abgießen, bis zur

Gewinnung der vollen Klarheit. Denke aber daran, dass jeder Kontakt des Weines mit der Luft mit sich die Gefahr der Infizierung trägt.

Die Reifung des Weines

Die Reifung des Weines dient der Verbesserung seines Geschmacks und Aromas. Sie soll auch die Klarheit des Trunks stabilisieren. Der Wein kann in denselben Ballonflaschen reifen, in denen er fermentierte. Die Ballons soll man nur mit Wein voll nachfüllen und dicht mit Korken verschließen. Die Reifungszeit des Weines hängt von seiner Art ab. Die leichten Weine eignen sich zum Konsum schon nach 1-2 Monaten, Tafelweine sollen ein halbes Jahr reifen, Dessertweine sind erst nach 2-3 Jahren am besten.

Vergießen des Weines

Wenn der Wein schon völlig klar und reif ist, kannst Du sie in Flaschen vergießen. Die Flaschen, die zur Aufbewahrung des Weines bestimmt sind (man empfiehlt die Verwendung der Flaschen aus dem dunklen Glas) sollen genau gespült werden. Man kann sie Lösung von Kaliumdisulfit verwenden (indem man 10 g in 2 L Wasser löst). Zur Deckung der Flaschen verwende neue Korken (alte können infiziert sein und mit dem fremden Geruch durchgetränkt werden). Lohnenswert sind erhältliche im Verkauf kleine und bequeme Korkmaschinen, dank derer der schnelle Verschluss einiger Dutzend Flaschen kein Problem ist. Du kannst die Flaschen mit den speziellen Etiketten bekleben, die zur Eintragung der Art des Weines, seines Jahrgangs und Kraft dienen.



- KIT DE VIN -

**FAITES VOTRE VIN PRÉFÉRÉ À LA MAISON !
C'EST SI FACILE MAINTENANT !**

La préparation de vins artisanaux devient un passe-temps de plus en plus populaire. Des mini-vignobles sont créés sur des parcelles de terre et dans des jardins, et lors des réunions sociales, les invités se délectent des boissons produites par les hôtes. Il y a de plus en plus de personnes intéressées par la création de leurs propres vins et liqueurs merveilleux et uniques, d'une qualité égale à celle des vins proposés par les bons cavistes. Les magazines spécialisés sont nombreuses et de plus en plus de livres sur la vinification à domicile font leur apparition. Les amateurs de vin créent leurs propres sites web où ils

échangent des recettes, posent des questions, discutent... Rejoignez-les, lancez-vous dans l'aventure du vin.

Le kit présenté ici vous facilitera parfaitement la tâche, et le guide ci-dessous vous aidera surtout si vous faites vos premiers pas dans la vinification à domicile ou si vous voulez enrichir un peu vos connaissances et faire des vins de mieux en mieux.

Le kit comprend:

- Une bonbonne de vin de 15 L dans un panier en plastique,
- Bouchon de bonbonne Ø43mm avec fermeture,
- Tube de fermentation avec un bouchon protecteur,
- Pyrosulfite de potassium 10 g - moyen de stabilisation des moûts et des vins et le rinçage des accessoires,
- Vinistart Complex - combinaison d'une souche de levure noble, d'un milieu de culture approprié et de pectoenzyme - une enzyme naturelle qui facilite l'extraction du jus des fruits et aide à la clarification du vin,
- Multimètre dans un tube - aréomètre pour le contrôle de la concentration en sucre dans l'ensemble et le vin,
- Tuyau d'écoulement du vin avec collier de serrage.

Le kit peut être complété par l'achat de:

- Récipient de fermentation pour la macération des fruits,
- Acidomètre - pour mesurer l'acidité des jus et des moûts,
- Grand entonnoir - pour verser le moût dans la bonbonne,
- Brosse pour le nettoyage des bonbonnes,
- Bouteilles de vin et bouchons,
- Boucheuse.

Le vin fait maison, étape par étape

Nettoyage de l'équipement

N'oubliez pas que l'équipement que vous utiliserez doit être soigneusement lavé. Cela permet d'éviter les contaminations qui pourraient gâcher le vin. Utilisez une solution de pyrosulfite de potassium pour rincer le matériel viticole - utilisez-le selon les instructions figurant sur l'emballage. N'oubliez pas que les bonbonnes et autres accessoires en verre ne doivent pas être lavés à l'eau chaude. Une température trop élevée pourrait provoquer la rupture du verre.

Préparation du moût de fruits

N'utilisez que des fruits sains et mûrs pour faire du vin. Lavez les fruits et retirez ceux qui sont abîmés. Retirez les brindilles et les tiges. Broyez les fruits à pépins, par exemple les pommes, les poires, à l'aide d'une râpe ou d'un hachoir. Dénoyautez les fruits à noyau,

par exemple prunes, cerises, etc. Écrasez doucement les fraises, mûres ou groseilles. (Utilisez l'aréomètre pour vérifier la concentration en sucre dans le jus de fruit préparé).

Préparation du moût pour la fermentation:

Pour que le moût de fruits fermente efficacement, il doit être correctement préparé. Versez le contenu du sachet de Vinistart Complex dans 100-200 ml d'eau bouillie à température ambiante et laissez agir pendant 15 minutes. Placez les fruits écrasés dans la bonbonne et versez une petite quantité d'eau dessus (1-2 L pour 10 kg de fruits). Ensuite, assurez-vous que les fruits sont à température ambiante et ajoutez Vinistart Complex réhydraté, complétez avec du sirop de sucre* jusqu'au volume désiré, remuez et sécurisez le vin avec le tube de fermentation rempli d'eau. (N'oubliez pas que la concentration en sucre au début de la fermentation ne doit pas dépasser 22 °Bgl). La durée de fermentation recommandée dans la pulpe est de 1 à 2 semaines. Après ce temps, éliminez les restes de fruits et laissez le moût pour une nouvelle fermentation.

Notes

- Lorsque vous ajoutez du sucre, il est important de tenir compte de la teneur en sucre du fruit dont vous faites le vin. Notez que 1 kg de sucre augmente le volume de la préparation de 0,6 L. Ajoutez toujours le sucre au vin sous la forme dissoute dans l'eau. Vous pouvez facilement mesurer la teneur en sucre du moût à l'aide du multimètre-aréomètre (inclus dans le kit).
- La plupart des fruits contiennent trop d'acide. Pour corriger l'acidité du moût, il faut le diluer avec de l'eau. En termes plus généraux, vous devez compter la quantité d'eau que vous devez ajouter au moût pour obtenir 6 à 9 g d'acides par 1 L de moût. N'oubliez pas l'eau ajoutée dans le sirop de sucre. Pour les vificateurs plus avancés, nous recommandons l'achat d'un acidomètre.
- Vous trouverez les quantités exactes de sucre et d'eau à ajouter au moût dans les différentes recettes de vin. La plupart des manuels sur la vinification domestique contiennent des tableaux détaillés des sucres et des acides organiques présents dans les différents types de moûts.

Versement du vin jeune

L'arrêt du dégagement de gaz carbonique et l'apparition d'un sédiment de levure au fond de la bonbonne marquent la fin de la fermentation. Il est temps de verser le jeune au-dessus du sédiment. Si vous laissez le vin dans la bonbonne, il risque de se troubler, de changer de couleur et de perdre son goût. Les vins légers nécessitent le versement le plus rapide, surtout lorsque la fermentation a été conduite à des températures élevées. Pour simplifier, supposons que le versement est effectué :

- pour les vins légers dans la semaine 3-5,
- pour les vins moyens (de table) dans la semaine 4-5,
- pour les vins forts (dessert) dans la semaine 8-14.

Pour verser le vin, il faut utiliser un tuyau spécial muni d'un collier de serrage, un tube en verre avec une ouverture latérale (pour éviter que les sédiments ne soient aspirés du fond). Placez la bonbonne avec du vin plus haut que la bonbonne dans laquelle vous verserez le vin (l'idéal est qu'elle soit de même capacité ou légèrement plus petite). Une fois que le vin a été aspiré par le tuyau, dirigez l'extrémité de ce tuyau dans le récipient situé en dessous. N'oubliez pas de l'hygiène - le vin jeune peut facilement être contaminé. C'est le moment de vérifier le goût du vin et de procéder à d'éventuels ajustements (ajout de sucre, de miel, de jus de fruits, de régulateur d'acidité - Kwazoomix). Recouvrez le vin avec le bouchon et le tube de fermentation et mettez-le de côté dans un endroit sombre et pas trop chaud (environ 21°C). Après quelques semaines, assurez-vous que le vin est devenu plus clair et qu'un nouveau sédiment de levures mortes s'est formé au fond. Si le sédiment est clairement visible, il est bon de verser à nouveau le vin au-dessus du sédiment. Vous pouvez verser le vin plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit complètement clair. Toutefois, il ne faut pas oublier que tout contact entre le vin et l'air comporte un risque de contamination.

Mise en bouteille du vin

Une fois que le vin est complètement clair et mature, vous pouvez le mettre en bouteille. Les bouteilles destinées au stockage du vin (les bouteilles en verre foncé sont recommandées) doivent être soigneusement lavées. Elles doivent également être décontaminées avec une solution de pyrosulfite de potassium, en dissolvant 10 g de cet agent dans 2 L d'eau. Utilisez des bouchons neufs pour couvrir les bouteilles (les anciens peuvent être contaminés et imprégnés d'une odeur étrangère). Les boucheuses disponibles dans le commerce, petites et pratiques, méritent d'être recommandées, afin que la fermeture rapide de dizaines de bouteilles ne pose aucun problème. Vous pouvez recouvrir les bouteilles d'étiquettes spéciales pour y inscrire le type de vin, son millésime et sa force. À la santé !

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 23 23 230
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!