



Veinikomplekt universaalne: A pärm+ensüüm, B stabilisaator, K1 selitusaine ränihape, K2 selitusaine kitosaan

Komplekt sisaldab kõiki vajalikke vahendeid koduse veini valmistamiseks suurepärasest puuviljadest. Piisab puuviljade valimisest, suhkrust ja vee lisamisest, et nautida kuiva veini. Meie suurepärase komplekti sisaldab: - Kotike A: pärm, toidained ja pektiini lagundav ensüüm (lisatakse kääritamise alguses) - Kotike B: veini stabilisaator (lisatakse pärast käärimise lõppu) - Kotike K1: ränihape selitusaine (lisatakse pärast stabilisaatorit) - Kotike K2: kitosaani selitusaine (lisatakse 5 päeva pärast K1 lisamist) Sobib kuni 25 liitri kääritussegu jaoks!

Kotikesi võime kasutada koduse veini valmistamiseks igast veiniks sobivast puuviljast, järgides meie tabelit. Retsept: Kui teil pole veini retsepti, võite kasutada meie tabelit viimasel leheküljel. Koostisosad on viimasel leheküljel.

Veini jaoks valime alati terved ja küpsed puuviljad, peseme need hoolikalt, kuivatame ja eemaldame varred, viljatipud, ehk eemaldame kõik ebavajalikud osad (kirsside varred, kirsside, murelite, ploomide puhul eemaldame kivid). Seejärel purustame puuviljad. Me ei soovita kasutada seadmeid nagu mikserid, blenderid, mahlapress, kuna need võivad purustada kividega puuviljade kivid ja lisada need kääritussegusse... see muudab maitse mõruks. Ettevalmistatud puuviljad paneme käärituspuudelisse või -anumasse ja lisame ettevalmistatud suhkrusiirupi.

Suhkrusiirup - valmistame selle suhkrust lahustamisel vees (selleks valame vee potti ja lisame suhkrust vastavalt planeeritavale kogusele). Pärast vee jahtumist lisame suhkrusiirupi. Ettevalmistatud kääritussegusse (puuviljamass või mahl + osa vett) lisame A kotikese, mis sisaldab aktiivseid veinipärme, toitaineid ja pektiini lagundavat ensüümi. Käärimine algab sõltuvalt ümbritsevast temperatuurist mõne tunni jooksul. Optimaalne kääritamise temperatuur on 10-15°C kuni 25°C. Fermentatsiooni protsessi algust on märgata juba mõne tunni jooksul.

Kui käärimine on lõppenud (tavaliselt 2-3 nädalat), lisame B kotike (stabilisaator), mis aitab veinile püsivust anda. Seejärel järgige selitamise juhiseid, kasutades kõigepealt K1 ja hiljem K2 kotikest.

Puuviljamahlade puhul on oluline, eriti kui kääritussegu sisaldab enamasti väikeste kividega puuvilju (nt vaarikad, maasikad, sõstrad), et vein valatakse ümber juba 1-2 nädala pärast, et vältida mõru maitset veinis. Teistsugustel kääritustemperatuuridel võib see aeg muutuda.

Oluline on, et sellel etapil oleks vein kergelt hägune, kuid selginev. Teistsugustel kääritustemperatuuridel võib see aeg muutuda. Pärast aktiivset käärimist settib pärm anuma põhja.

Pidage alati meeles, et veini kokkupuude õhuga peab olema minimaalne. Pärast viimast ümbervalamist lisage veinile selitusained. Kõigepealt lisage K1 (ränihape selitusaine) kotike.

Umbes 5 päeva pärast lisame K2 (kitosaani) selitusaine kotikese, et saavutada täielik selgus. Maksimaalselt ööpäeva möödudes on vein valmis villimiseks.

Puuvili	Puuvilja kogus (kg)	Suhkru kogus (kg)	Suhkur (kg) vajalik 12% alkoholi saavutamiseks	Suhkur (kg) vajalik 14% alkoholi saavutamiseks	Suhkur (kg) vajalik 16% alkoholi saavutamiseks	Vee kogus (l)	Kaalium-metabisulfiidi kogus (g)
Agrooni	5.3	3.7	1.8	2.1	2.4	5.0	0.0
Kirsid	7.7	5.0	1.5	1.8	2.0	3.8	18.0
Ploomid / aiaploomid	5.0	3.5	1.8	2.2	2.5	6.2	20.0
Õunad	10.8	6.5	1.4	1.7	2.0	2.5	5.0
Vaarikad	6.7	4.0	1.9	2.2	2.6	4.7	0.0
Moorad	10.8	5.4	1.7	2.1	2.4	3.3	0.0
Kirsid	9.2	5.0	1.5	1.8	2.1	3.8	0.0
Väikesed sõstrad	4.6	3.2	1.8	2.2	2.5	5.6	0.0
Punased sõstrad	4.0	3.0	1.9	2.3	2.6	6.0	0.0
Karusmarjad	1.5	1.0	1.7	2.1	2.4	7.8	15.0
Mustad viinamarjad	9.0	6.3	1.2	1.6	1.9	2.7	0.0
Maasikad	10.0	6.5	1.3	1.6	2.0	2.5	10.0
Valged viinamarjad	9.0	6.3	1.2	1.5	1.9	2.7	0.0
Tikrid	2.5		2.1	2.3	2.5	8.5	30.0
Aroonia	3.5	2.5	1.7	2.0	2.4	6.5	10.0
Mustad sõstrad	8.6	6.0	1.7	2.0	2.4	2.8	10.0
Must leeder	4.0	2.5	2.0	2.3	2.7	3.6	10.0
Põldmari	8.5	6.0	1.7	2.0	2.4	2.8	10.0
Must sõstar	4.2	2.5	1.9	2.1	2.4	6.2	0.0
Metsmaasikad	8.3	5.0	1.6	2.0	2.3	3.8	5.0