

Sada "Vinařem na zkušenou"

Kompletní souprava k výrobě 28 lahví vína Frankovka.

Sada obsahuje

- Hroznový koncentrát Chateau Vadeau French Red Wine 1,3 kg
- Vinné kvasinky „General Puropose Wine Bayanus Wine Yeast“
- Výživa „Wine Nutriens“
- Stabilizátor „Wine Stabilizer“
- Čiřidlo „Kiselsol Finings A“
- Čiřidlo „Chitosan Finning B“
- Přečerpávací hadička
- Kvasná zátka

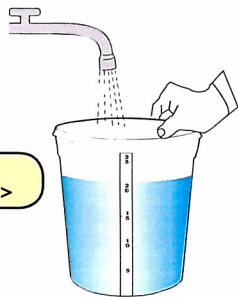
Sada neobsahuje, ale bude také potřeba

- Nádobu s víkem či zátkou o objemu cca 30 l - např. demižon, vědro na potraviny, nerezová nádrž. Po naplnění je třeba, aby v nádobě zůstalo nad hladinou volné místo - kvašení zvyšuje celkový objem nápoje.
- Cukr krystal ke kvašení 4 kg
- Cukr na doladění dle vlastních preferencí (naše doporučení - čistý sladký 100 % hroznový koncentrát, výrobce doporučuje cukr krystal)
- Láhev a uzávěr cca 28 ks
- Míchadlo - velká vařečka, tyč, ...



Návod k použití

PŘÍPRAVA

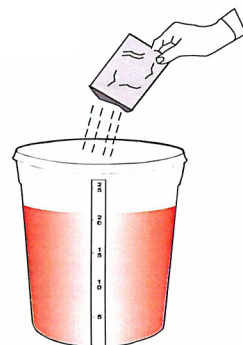


Značka na úrovni 21 l >

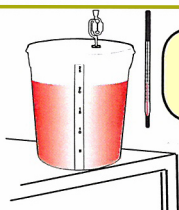
1. Vroucí vodou a za pomoci potravinářských desinfekčních přípravků **důkladně umyjte veškeré věci, které budete k výrobě potřebovat.**
2. V nádobě označte čárkou množství 21 litrů.

AKTIVACE KVAŠENÍ

1. Do nádoby nalejte 5 litrů horké vody, přidejte 4 kg cukru (krystal) a dokonale rozmíchejte.
2. Do této směsi vylejte plastový kanystr s hroznovým koncentrátem v kanistru („French, Chardonnay, Rose, Muscat nebo Riesling White Wine“). Prázdný kanystr vyčistěte horkou vodou a slejte rovněž do směsi.
3. Nádobu doplňte studenou vodou **po označenou čárku 21 l.** Důkladně rozmíchejte.
4. Ujistěte se, že **teplota nepřesahuje 30°C a poté přidejte kvasinky** („General Purpose Wine Bayanus Wine Yeast“), **výživu** („Wine Nutrients“) a celou směs opět dobře zamíchejte. **Zádné další preparáty nyní nepřidávejte!**
5. Do uzávěru nainstalujte kvasnou zátku (mezi kvasnou zátkou a uzávěrem nesmí procházet vzduch). Uzávěr nasadte na nádobu a do půlky kvasné zátky nalijte vodu. Kvašení za několik hodin začne.



KVAŠENÍ



Teplota prostředí musí být 20 - 25 °C

Nádobu umístěte na smývatelný povrch (první dny kvašení může nápoj bublat a přetéct)

Nádoba by měla kvasit v suchém prostředí o stabilní teplotě 20 - 25°C, po dobu 2 až 3 týdnů. Po celou dobu kvašení neoddělávejte víko!

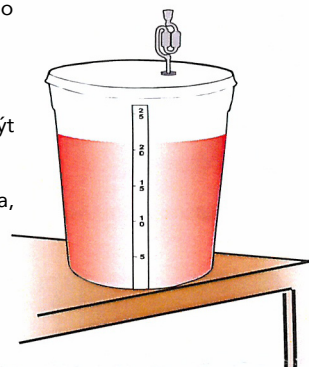
Stabilní teplota prostředí, ve kterém nádoba kvasí, je základ kvalitního vína.

KONEC KVAŠENÍ

Kvašení by mělo být ukončeno po 2 - 3 týdnech.

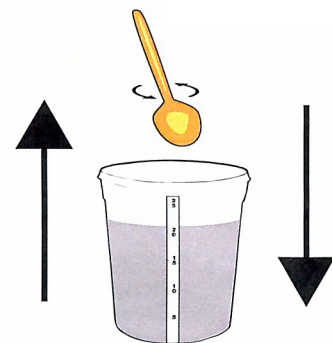
Pokud voda v kvasné zátce přestala bublat, odstraňte víko a víno ochutnejte. Chuť by měla být zcela suchá, tedy bez cukru.

Bublá-li stále v kvasné zátce voda, nápoj chutná sladce nebo si nejste sladkostí jisti, odstraňte víko a ponechte víno ve stejném prostředí ještě několik dnů.



FINALIZACE VÍNA

1. Jakmile je fermentace dokončena, přidejte do vína stabilizátor („Wine Stabilizer“). Ten zabraňuje pozdějšímu rozkvašení nápoje v láhvi.
2. Dle vlastní chuti a preferencí můžete do vína pro jeho zakulacení přidat cukr (doporučení výrobce je 150 g).
3. Přidejte první čířidlo („Kiselsol Finings A“) a rázně po dobu 2 minut míchejte (z nápoje musí utéct zbývající plyn, který se tvořil během kvašení). Tím se zaručí účinek čířidla.
4. Ponechte zhruba 1 - 2 hodiny účinkovat.
5. Po této době přidejte druhé čířidlo („Chitosan Finning B“) a 10 vteřin míchejte.
6. Umístěte nádobu s vínem na vyvýšeném místě tak, aby s ní až do lahvování nebylo pohybováno (v opačném případě hrozí nežádoucí rozmíchání kalů).
7. S lahvováním nezačínáte dříve, než bude víno křišťálově čisté (zcela průhledné).



Před přidáním prvního čířidla 2 minuty důrazně míchejte

LAHVOVÁNÍ

1. Jakmile jsou všechny kaly usazeny na dně nádoby a víno je zcela čisté, přichází na řadu lahvování.
2. Lahvujte za pomoci hadičky, díky které samospádem přesunete víno z nádoby do nádrže. **Začátek hadice umístěte cca 5 cm nad kaly, které jsou na dně nádoby a ujistěte se, že hlouběji se hadice nemůže dostat, jelikož by hadice kaly nasála a zakalila víno v láhvi!**
3. Víno zatkujte a láhve uchovejte v chladném prostředí (3-7 °C). Doporučená doba spotřeb vína je 9 měsíců. Podávejte vychlazené.



Plnění láhvi samospádem - láhev je níže než začátek hadice. Pozor na kaly, které jsou na dně nádoby!

Tak jsem si to vyzkoušel a věřím si, že budu dělat víno na ostro. Všecko, co je pro to potřeba, najdu ve Vínářském domě v Dubňanech nebo na jejich stránkách! :)

