SG Wines Platinum gaminimo instrukcijas

Jūsų vyno rinkinį sudaro:
• Vyno bazė – didelis maišelis be etiketės - jame vynuogių sulčių koncentratas
• Rezervas (yra tik kai kuriuose rinkiniuose) – mažesnis maišelis su vynuogių sulčių koncentratu
• Gali būti ąžuolo (granuliuoto, drožlių ar kubelių).
• Mielių pakuotė (dažniausiai 1 arba kartais 2 pakeliai)
• Bentonitas – padeda mielių veiklai ir šalina baltymus
• Kalio metabisulfito/kalio sorbato paketėlis – naudojamas apsaugoti vyną nuo oksidacijos ir slopina mielių dauginimasį.
• Skaidrinimo priemonės – Kizelsolis ir Chitozanas – Pašalina suspenduotas daleles, todėl gaunamas skaidrus, stabilus vynas.

Įranga, kurios reikės:
• 30 l plastikinis fermentacijos indas.
• Antrinės fermentacijos/brandinimo indas. Tai gali būti 30 l plastikinis fermentacijos indas arba stiklinis arba plastikinis indas siauru kaklu, kuriame tilptų 23 l vyno.
• Sifonas vyno perpylimui.
• Alsuoklis („burbuliatorius“) ir kamštis (jei naudojat indą siauru kaklu). Pusiau užpildyta sulfitų tirpalu ar kitu dezinfekciniu skysčiu. Leidžia CO2 išeiti iš talpos ir apsaugo nuo deguonies ir mikro organizmų patekimo į vyną.
• Maišymo mentelė (nenaudokite medinių, tik plastikas arba nerūdijantis plienas)
• Hidrometras. Naudojamas jūsų vyno tankiui (cukraus lygiui) patikrinti skirtinguose fermentacijos proceso etapuose.
• Vyno vagis: naudojamas mėginiams paimti.
• Vamzdelis vyną supilstyti į butelius.
• Vyno buteliai, kamščiai jiems – 30 vnt.

BENDRA INFORMACIJA:
1. Išvalykite ir dezinfekuokite VISĄ įrangą (butelius, žarnas, pirminės ir antrinės fermentacijos talpas, maišymo mentelę ir kt.). Valymas ir dezinfekavimas yra dviejų etapų procesas:
a) Valymas: reikalingas valiklis (į komplektą neįeina). Po valymo kruopščiai išskalaukite įrangą.
b) Dezinfekavimas: naudokite metabisulfito tirpalą (nepridedamas), kurį po dezinfekavimo kruopščiai nuplaukite. Arba kitą populiarią dezinfekcijos priemone kaip Chemipro OXI, SaniClean ar pan., kurių nebūtina po naudojimo nuplauti. Pastaba: Jūsų rinkinyje esantis metabisulfito paketas NEskirtas naudoti dezinfekcijai. Sulfito tirpalo paruošimo instrukcijas rasite apsilankę: www.winemakerschool.com
2. Kai matuojamas 1 dienos vyno tankis (S.G.) su hidrometru, įsitikinkite, kad pirminio fermentatoriaus turinys yra gerai išmaišytas. Iš karto po maišymo paimkite S.G. rodmenis. Sultys ir vanduo natūraliai bando sluoksniuotis ir sulčių koncentratas grimz į dugną. Tai neturės įtakos fermentacijai, bet gali turėti įtakos iškreipiant 1 dienos hidrometro parodymą. Norėdami gauti hidrometro patarimų, apsilankykite: www.winemakerschool.com
3. Norėdami užtikrinti, kad jūsų vynas būtų degazuotas (išvėdinta angliarūgštė): a) Paragaukite vyno. Paimkite nedidelį pavyzdį iš talpos po degazavimo. Jei vynas „kerpa“ liežuvį, pakartokite degazavimo žingsnis. Šiame etape jo skonis nebus toks, koks bus išpilstymo metu. b) Į bandomąjį indelį (kolbelę, matavimo cilindrą) iki pusės pripildykite degazuoto vyno ir suplakite ranka uždengdami angą. Jeigu atitraukus nuo angos pasigirsta skambesnis „pokšt“, tada pakartokite degazavimo veiksmą. Jei garsas yra mažas, tada vynas pakankamai degazuotas.

TANKIS (S.G.) PAGAL GAMYBOS ETAPUS

Vyno rinkinys	1 dienos tankis (pradinis tankis)	14 dienos tankis (galutinis tankis)
4 savaičių gamybos	1.070-1.097	< 0.996
6 savaičių gamybos	1.080-1.100	< 0.996
8 savaičių gamybos	1.080-1.100	< 0.996

1 žingsnis. 1 diena – pradinė fermentacija

1.1 Išvalykite ir dezinfekuokite naudojamą įrangą. Visi vyno rinkinio komponentai turėtų būti kambario temperatūros.
1.2 Supilkite 2 l karšto vandens iš čiaupo į pirminio fermentatoriaus dugną ir įmaišykite Bentonitą. Gerai išmaišykite. Normalu, kad bentonitas nevisiškai ištirpsta vandenyje.
1.3 Supilkite pagrindinį sulčių koncentrato maišelio turinį į pirminį fermentatorių. Maišelį praskalaukite vandeniu ir supilkite į pagrindinį fermentatorių. Jei yra du maišeliai, dabar naudokite didesnį. Rezervas (mažas maišelis) šiame žingsnyje nenaudojamas.
1.4 Užpildykite fermentatorių iki 23 l žymos su geros kokybės vėsiu geriamuoju vandeniu.
1.5 Jei jūsų rinkinyje yra ąžuolo drožlių arba granuliuoto ąžuolo, įmaišykite jį dabar. Jei jūsų rinkinyje yra ąžuolo kubelių, jie bus pridedami vėlesnėje stadijoje.
1.6 Gerai išmaišykite. Naudokite hidrometrą, norėdami išmatuoti ir užsirašyti 1 dienos tankį (S.G.).
1.7 Ant paviršiaus išbarstykite sausų mielių pakelį (jei jūsų rinkinyje yra dvi pakuotės mielių, įdėkite abi dabar).
1.8 Ant pirminio fermentatoriaus uždėkite dangtį su alsuokliu, iki pusės užpildytu dezinfekciniu tirpalu.
1.9 Visą vyno gamybos procesą fermentacijos vieta turi būti šilta (nuo 20 °C iki 25 °C).

2 žingsnis. 14 diena – stabilizavimas/angliarūgštės pašalinimas

2.1 Išmatuokite vyno tanki (S.G). Patikrinkite aukščiau pateiktoje lentelėje ar vynas pasiekė būtiną galutinį tankį. Jei vynas nepatenka į diapazoną, patikrinkite vėl po 48 valandų. Jei yra diapazone, užsirašykite skaičių.
2.2. Naudodami dezinfekuotą įrangą, atsargiai perpilkite vyną į švarų/dezinfekuotą indą, palikdami nuosėdas.
2.3 Kalio metabisulfito/kalio sorbato pakuotės turinį įpilkite tiesiai į vyną.
2.4 Maišykite vyną dezinfekuota mentele. 10 minučių intensyviai maišykite vyną, su pertraukomis keisdami kryptį. Arba vynas gali būti maišomas degazuojant su degazavimo priedu pritvirtinto prie suktuko 2–4 minutes vidutiniu greičiu, kas 30 sekundžių keičiant kryptį. Daugiau informacijos apie degazavimą žr. Bendroji informacija.
2.5 Įmaišykite "Kieselsol". Jei jūsų rinkinyje yra du, pridėkite vieną pakuotę dabar. Kitas bus pridėtas vėliau.
2.6 Uždarykite indą su alsuokliu pripildytu dezinfekcinio skysčio ir palikite 24 valandoms.

3 žingsnis. 15 diena – skaidrinimas

3.1 Įmaišykite Rezervo (kai kurie rinkiniai turi pridėtą mažesnį sulčių koncentrato maišelį) turinį į vyną, jei jis yra.
3.2 Įmaišykite chitozaną.
3.3 Jei jūsų rinkinyje yra antrasis „Kieselsol“ maišelis, įmaišykite vieną valandą po chitozano pridėjimo.
3.4 Jei jūsų rinkinyje yra ąžuolo kubelių, įmaišykite juos dabar.

3.5 Įstatykite alsuoklį pripildytą dezinfekcinio skysčio ir palikite vyną stovėti šiltoje (nuo 20°C iki 25°C), ramioje vietoje, toliau nuo tiesioginių šilumos ir saulės šviesos šaltinių.
3.6 Po 5 dienų pasukite indą (nekeldami), kad nukristų visos nuosėdos, prilipusios prie korpuso sienelių.
3.7 Tęskite skaidrinimo procesą pagal toliau pateiktą lentelę.

SKAIDRINIMO LENTELĖ

Vyno rinkinys	Nupilimo po skaidrinimo diena	Pilstymo į butelius diena
4 savaičių gamybos	26	28
6 savaičių gamybos	40	42
8 savaičių gamybos	54	56

4 žingsnis. 26-54 diena – nupilimas po skaidrinimo/brandinimas

4.1 Vynas turi būti visiškai skaidrus. Jei ne, palikite vyną dar 7–14 dienų, kad baigtumėte skaidrinimą.
4.2 Atsargiai nupilkite vyną nuo nuosėdų (ir ąžuolo kubelių, jei yra) į švarų ir dezinfekuotą indą su sandariu dangčiu ar kamščiu.
4.3. Palikite vyną netrukdomai stovėti mažiausiai 2 dienas, kad nusistovėtų.
Pasirinktini (nebūtini) veiksmai:
a) Jei vyną brandinate bendroje talpoje ilgiau nei 3 mėnesius, į vyną įpilkite 1,5 g (1/4 šaukštelio) kalio metabisulfito. jis padės išsaugoti geresnį vyno skonį ir spalvą.
b) Jei filtruojate vyną, padarykite tai šiame etape. NIEKADA NEFILTRUOKITE DRUMZTO VYNO.

5 žingsnis. Pilstymas į butelius (tik nuskaidrėjęs vynas)

5.1 Atsargiai išpilstykite vyną į švarius ir dezinfekuotus butelius.
5.2 Kamščiais uždarytus butelius palikite vertikaliai 3–5 dienas, kad kamščiai išsiplėstų. Apverskite arba paguldykite ant šono, kad kamštis būtų drėgnas. Laikykite vyną nuo 11°C iki 18°C temperatūroje.

Daugiau informacijos www.SavasAlus.lt, info@savasalus.lt