INSTRUKCIJOS KAIP PASIGAMINTI OBUOLIŲ VYNO (25 l)

Šį vyno rinkinį sudaro:

1. Pakelis Mangrove Jack's mielių su maistinėmis medžiagomis
2. Pakuotė skaidriklio "Turbo Clear"
3. Pakuotė stabilizatoriaus fermentacijai nutraukti

VYNO DARYMO PROCESAS

Vyno gamybos pradžia - vaisių paruošimas fermentacijai

- Smulkintus vaisius užpilame vandeniu, kad apsemtų. Verdame, kol suminkštės.
- Atvėsiname (kol bus apyšilčiai).
  Arba
- Spaudžiam vaisių sultis arba juos sutraiškome.
- Sultis ar sutraiškytą masę supilame į dezinfekuotą 25--30 l fermentacijos indą.
- 1/3 cukraus ištirpiname karštame vandenyje ir supilame į sultis.
- Papildome šalto vandens, kad skysčio ar masės būtų pusė indo tūrio.
- Matuojame temperatūrą – ji neturi viršyti 25 C (tai svarbu).
- Supilam maišelį su mielėmis bei maistinėmis medžiagomis.
- Uždengiame dangčiu su oro barjeru ("burbuliatoriumi") ir teliūskuojame minutę.
- Pastatome patalpoje, kurios temperatūra 22-25 C.

Praėjus 2 dienom nuo aktyvios fermentacijos pradžios

- 1/3 cukraus ištirpiname 4 litruose 22 – 25 C vandens ir supilame tirpalą į fermentacijos indą.
- Gerai išmaišome.

Praėjus 4-5 dienom nuo aktyvios fermentacijos pradžios

- Likusį cukrų ištirpiname 4 litruose 22 – 25 C vandens ir supilame tirpalą į fermentacijos indą.
- Gerai išmaišome.

Praėjus maždaug 10 dienom nuo aktyvios fermentacijos pradžios

Jeigu fermentavote vaisių masę – nugriebiame tirščius nuo paviršiaus su definfekuotu įrankiu (nenaudokite medinio). Pripilame tiek 22 – 25 C vandens, kad būtų iki 25 l žymos.

Praėjus maždaug 3 savaitėm nuo aktyvios fermentacijos pradžios

- Hidrometro pagalba įsitikiname, kad fermentacija baigta. (tankio rodmenis žiūrėti instrukcijos pabaigoje).
- Sudedame stabilizavimui skirtą priemonę.
- Minutę intensyviai maišome arba teliūskuojame vyną.
- Dar po 2 dienų perpilame vyną sifonu ar per kranelį į kitą dezinfekuotą indą, sename inde palikdami nuosėdas - jas išpilsime.
- Kelias minutes intensyviai maišome ar teliūskuojame indą, kad pašalintume vyne ištirpusią angliarūgštę.
- Pastatome vyno indą vėsioje (pagal galimybes) patalpoje kelioms dienoms.

Vyno skaidrinimas

- Į vyną supilame maišelio A turinį. Minutę energingai maišome ar teliūskuojame.
- Palaukę 60 min. supilame maišelio B turinį. Atsargiai pamaišome, kad priemonė tolygiai pasiskirstytų.
- Pastatome vyno indą vėsioje patalpoje kelioms dienoms - kol vynas visiškai nuskaidrės.
- Perpilame vyną sifonu į kitą dezinfekuotą indą. Saugome, kad nepatektų nuosėdų.
- Pastatome vyno indą vėsioje patalpoje vienai-dviem savaitėms, būtinai su vandens barjeru ("burbuliatoriumi").
- Praėjus nurodytam laikui, pagal norą galima vyną pilstyti į butelius ar kitą tarą ilgesniam laikymui, saldinti, jei norėtumėte saldesnio vyno. Saldinimui būtinai pasirinkite cukrų, kurio nevalgo mielės. Tam tiks pvz. beržų cukrus – "ksilitolis".

BENDRI PATARIMAI

- Higiena - pats svarbiausias dalykas. Visą įrangą būtina gerai išplauti. Naudojame dezinfekavimo priemonę.
- Kokybišką vyną gausime naudodami šviežius kokybiškus, pilnai sunokusius vaisius.

- Visada pradėkime fermentaciją nedelsiant, kad nepradėtų daugintis laukinės mielės.
- Vyno tankį visada matuojame hidrometru. Kuo daugiau vyne cukraus, tuo didesni parodymai.
- Hidrometrą naudojame taip:
    - Įstatome į cilindrinę kolbą.
    - Pripilame tiek vyno, kad hidrometras plūduriuotų.
    - Padala ties skysčio paviršiumi yra mūsų vyno tankio rodiklis.

VYNO (SAUSO) RECEPTAI (sudėtinės dalys 25 l stalo vyno)	**SALDAUS VYNO RECEPTAI**
Obuolių: 16 kg obuolių, 3 kg cukraus. Arba: 12 litrų obuolių sulčių, 3 kg cukraus. 1) Fermentuojasi labai greitai. 2) Nesutraiškome kauliuko! 3) Šiam vynui labiausiai tinka rudeniniai ir žieminiai obuoliai.	Obuolių: 20 kg obuolių, 3 kg cukraus. Arba: 15 litrų obuolių sulčių, 3 kg cukraus. 1) Fermentuojasi labai greitai. 2) Nesutraiškome kauliuko! 3) Rudeniniai ir žieminiai obuoliai labiausiai tinka šiam vynui.

REKOMENDUOJAMI VYNO TANKIO RODIKLIAI HIDROMETRU NUSTATANT FERMENTACIJOS PABAIGĄ

Obuolių vynas:
+/-0 iki +10