

Cantina – SUPER hurtig gæring og høj kvalitet

Cantina vinsæt fremstilles på ren druesaft, præcis som kommercielle vine. Vingæren er specielt udviklet til at bibeholde alle smagsnyancer i druesaften, samtidigt med at den gærer mange gange hurtigere end normal vingær.

Druesaften henter vi i Romagna-regionen i det nordvestlige Italien. Resultatet bliver en skøn Italiensk bordvin af høj klasse. Færdig på bare 5 dage!

Nødvendig udrustning

- En vinballon, 25-30 liter med gærrær (vi anbefaler en 33 liter gæringsspand)
- En hævert til omstikning / omtapning og tapning på flaske
- En ekstra beholder til anvendelse ved omstikning (en 33 Liter gærspand er ideel)

Godt at have

Det er meget vigtigt at kunne gøre gæringskar, udstyr og flasker ordentligt rene. Anvend BRYGRENS eller lignende for det bedste resultat.

Oechslevægt/Hydrometer er godt at have til at kontrollere om vinen er færdig og for at kunne beregne alkohol procenten præcist. Det er også godt at have hvis du skal eftersøde din vin. En Oechslevægt/etHydrometer har du også stor glæde af hvis du brygger øl.

Der findes mange typer vinpropper til de forskellige typer flasker. Vi anbefaler du bruger et propapparat af hævearms typen. Det sparer dig for meget arbejde.

BRYGNING

1. Start

- A. Gør først alle emner der kommer i berøring med vinen, specielt gæringskar, rent og steriliser med brygrens eller lignende specialmiddel og grundigt bagefter. Opvaskemiddel og lignende gør ikke tilstrækkeligt rent i dette tilfælde.
- B. Hæld druekoncentraten i dit gærkar og fyld op til 21 liter totalt, med lunkent vand, ideal temperatur 20-30 grader og bland godt. Kontroller eventuelt startværdien med et Hydrometer (Oechslevægt). Du kan springe Hydrometerværdien over, men den er god at have ved senere fejlsøgning og beregning af alkohol etc.. På vores webside

hjemmebryg.things-4-you.dk finder meget nyttig information om Hydrometer og vinbrygning.

OBS. Brug ikke mindre vand for at "gøre vinen fyldigere". Dette vinsæt er af maksimal kvalitet. Hvis du ændrer mængden kan du risikere at få en vin af lavere kvalitet og du risikerer også at få problemer med gæringsforløbet.

- C. Kontroller at temperaturen i vinsatsen er under 30 grader. Drys derefter indholdet i pose **1 (vingær og næring)**.
- D. Ryst grundigt og monter gærrøret med lidt vand i.
- E. Stil gærkaret et sikkert sted. Tænk på at det kan skumme over under gæringen. Stil derfor vinen et sted hvor du kan komme til at gøre rent hvis dette skulle ske.

Så er alt klart. Nu skal gæringen starte indenfor ca. 1 døgn og det ser man ved at det begynder at boble i gærrøret og der kommer kraftig skumdannelse på overfladen af vinsatsen.

Den optimale gæringstemperatur er ved lidt højere temperatur end stuetemperatur, helst 21-27 grader.

Skulle det skumme kraftigt på overfladen, uden det bobler i gærrøret, så har du en utæthed et eller andet sted. Det fungerer men det bliver sværere at se hvornår vinen er færdiggæret.

2. Gæring

Gøringen sker bedst ved sturtemperatur eller lidt højere, bedst mellem 21 og 27 grader.

Ved lavere temperatur kan gæringen tage længere tid og ved for lav temperatur gå helt i stå.

Efter ca. 4 dage under optimale forhold er gæringen ovre. Det ser du ved at det ikke længere bobler regelmæssigt i gærrøret (det bobler meget sjældent, et blob hver 2 minutter eller mindre) og skumdannelsen er standset.

3. Efter gæring – Omstikning

Kontroller at gæringen er ovre – ingen synlig aktivitet (bobler i gærrør, skum på overfladen), en Hydrometerværdi under nul og vinen skal smage tørt (ikke sødt). Du kan finde meget mere om Hydrometer/Oechslevægt på vores hjemmeside www.hjemmebryg.things-4-you.dk

OBS. Er sukkerindholdet for højt skal du IKKE gå vedere med gærstop. Men forsøge at få gang i gæringen igen. Hvordan kan du se på vores hjemmeside www.hjemmebryg.things-4-you.dk

Når du er helt sikker på at gæringen er ovre:

- A. Anvend en hævert til at tappe vinen til en anden godt rengjort og steriliseret beholder. Så du kommer af med bundsatsen (bundfaldet). En ekstra gærspand er godt at have til denne opgave. Når det oprindelige gærkar er gjort rent igen, føres vinen tilbage med hævert.
- B. Smag på vinen for at kontrollere at den ikke er for sød
Er vinen tør er det nu tid at tilsætte pose **2 (gærstop)**. Ryst derefter kulsyren ud af vinen. Det gøres ved at ryste gæringsbeholderen kraftigt i nogle minutter. Lad vinen hvile en times tid og gentag proceduren. Du skal ruste vinen indtil der ikke er mere kulsyre i vinen. Skulle der være kulsyre tilbage i vinen går klaringsprocessen langsommere og kan i visse tilfælde mislykkes helt.

4. Direkte derefter – Klaring

- A. Når al kulsyren er rystet ud: tilsæt pose **3 (klaring A)** og bland i 30 sekunder. Lad derefter vinsatsen stå mindst 3 timer.
- B. Efter mindst 3 timer: tilsæt pose **4 (klaring B)** og rør forsigtigt om i 10-15 sekunder. Du må **IKKE** omstikke (tappe vinen om) mellem klaring A og klaring B.
- C. Vinen bør værere krystalklar efter et døgn, i enkelte tilfælde lidt længere. Vinsatsen må meget gerne stilles koldt, da dette bedrer klaringen. Stil beholderen højt så du lettere kan tappe vinen om efter klaringsperioden. Du må **IKKE** forsøge at ryste mere kulsyre ud under klaringen.

5. Efter klaringen – tid at hælde på flasker

Når din vin er krystalklar skal den omstikkes (overføres med hævert) til en godt rengjort og steriliseret beholder (Gærspand), så du kan komme af med bundsatsen (bundfaldet).

Du kan nu komme din vin på flasker ved hjælp af din hævert. Brug rigtige vinflasker og propper af god kvalitet, for at forbedre effekten af lagringen.

Vinen kan drikkes med det samme. Men vinder som alle andre vine ved at blivelagret et par måneder.

Husk at flaskerne bør lagres liggende i et køligt og mørkt rum.

**For at finde yderligere informationer om vinbrygning, besøg vor hjemmeside
www.hjemmebryg.things-4-you.dk**