

DOC's et vinsæt af superkvalitet

Når vi producerer dit DOC's vinsæt sker det uden kompromisser.

Vinsættene fremstilles af 100% typerent druekoncentrat. Alle vinsæt indeholder en pose med egespån. For at tilføje alle de komplekse aromaer som normalt kun findes i en vin lagret på egetræsfade.

Der bruges forskellige gærtyper til rød og hvid vine, for at fremhæve forskellige egenskaber. DOC's producerer komplekse vine med stor karakter og med alle aromaer og smagsemner fra respektive originale vintyper.

Din vin er færdig på 4-6 uger, men udvikles fantastisk ved yderligere lagring på flaske.

1. Start

- A. Gør først alle emner der kommer i berøring med vinen, specielt gæringskar, rent, 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 23 liter totalt (for bordvin på 12-13% alkohol) med lunkent vand, ideal temperatur 25-30 grader. *Ønsker du en stærkere vin (Vermouth etc.)fyldes op til 20 liternu og efter ca. 2 dages gæring, hæller du en blanding af 1,5 kg. sukker blandet med 3 liter lunkent vand (temperaturen må ikke afvige ret meget fra mæsken i gæringskaret).* Bland godt og kontroller 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 poserne 1 (vingær) og 1g(egespån) jævnt fordelt på overfladen for at undgå klumper. Lad det stå i 15 min. og bland så grundigt.
- D. Monter gærrøret med lidt vand i og lad vinsatsen stå for gæring ved rumtemperatur (undgå direkte sollys og træk). Gæringen foregår bedst ved temperatur mellem 20 og 25 grader. Ved lavere eller svingende temperatur forlænges gæringstiden.

Af nemhedsskyld bør gæringskarret placeres højt, på en stol, bord, reol eller lignende, for at gøre omstikningen lettere når du når der til.

Vælg altid et sikkert sted med hensyn til at det kan lække, skumme over etc..

Gæringen bør starte indenfor 1-2 dage. Det ser du ved at det begynder at boble i gærrøret.

2. Gæring - 3 uger

Lad vinsatsen stå for gæring i 3 uger i sturtemperatur, bedst mellem 20 og 25 grader.

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

Lad ALTID vinsatsen stå den fulde tid ud, også selvom det ser ud som om gæringen er stoppet tidligere. For at mindske risikoen for infektioner er det VIGTIGT at du åbner gærkarret så sjældent som muligt under gæringen (helst slet ikke).

Efter 3 uger: Kontroller at gæringen er ovre – ingen synlig aktivitet (bobler i gærrør, skum på overfladen), samme Hydrometerværdi flere dage i træk (under null) og vinen skal smage tørt (ikke sødt). Du kan finde meget mere om Hydrometer/Oechslevægt på vores hjemmeside www.hjemmebryg.things-4-you.dk

3. Efter gæring – Omstikning

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 tørt 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

Du kan vælge om du vil klare med klaringsmiddel (det tager ca. en uge) eller vente på at vinen klarer af sig selv (det tager ca to til tre uger).

Hvidvine bliver bedst med klaringsmiddel. Mens rødvine bliver en anelse ”blegere”, så hvis du har tid, er det en god ide at lade disse klare af sig selv.

Hvis du springer over klaringsmidlet, kan du gå direkte til punkt C nedenfor.

- A. Når al kulsyren er rystet ud: tilsæt pose **3 (klaring A)** og bland i 30 sekunder. Lad derefter vinsatsen stå til næste dag.
- B. Efter et døgn: tilsæt pose **4 (klaring B)** og rør forsigtigt om i 30 sekunder. Du bør forsigtigt røre bundsatsen op. Du må **IKKE** omstikke (tappe vinen om) mellem klaring A og klaring B og du skal ikke forsøge at ryste mere kulsyre ud efter tilsætning af klaring A.
- C. Lad vinsatsen stå for klaring i en uge (7 dage). Bruger du ikke klaringsmiddel skal di lade vinsatsen stå 2-3 uger. 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 bør nu **LIGGE** på flaske mindst en uge (og helst en måned) inden du serverer den.

Din vin vil fortsætte med at blive bedre gennem de første 6 måneders lagring på flaske. 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