

VINSÆT

- 1 dunk druekoncentrat
- 1 pose vingær
- 1 brev gærnærings salt
- 1 brev gærstop
- 1 pose klaringsmiddel

Nødvendige rekvisitter

For at fremstille vin behøves følgende rekvisitter:

- | | |
|--|----------------------|
| 1 ballon inkl. hætter
med og uden hul | samt eventuelt: |
| 1 gærrør | 1 ballon |
| 1 hævert | 1 termometer |
| 1 propapparat | 1 oechlevægt |
| 1 pose vinpropper | 1 vinometer |
| 1 pose ballonrens | 1 pakke pyntekapsler |
| | 1 pakke vinetiketter |

OBS!

Druekoncentratet indeholder så meget sukker, at den færdiggærede vin får et alkoholindhold på ca. 10%.

Inden start af vinen anbefales det at fjerne brevet med gærstop fra vinsættet, da dette først skal anvendes, når vinen er færdiggæret!

1. Start af vinen

- A. Hæld 5 liter håndvarmt vand i en rengjort ballon.
- B. Tilsæt 1/2 dunk druekoncentrat og ryst ballonen godt.
- C. Tilsæt 10 liter vand og ryst ballonen grundigt.
- D. Posen med vingær opløses fuldkommen i 1/2 liter vand (22-25°C) og hældes på ballonen. Bemærk, at gæren ikke tåler højere temperaturer end 28°C, da den ellers bliver ødelagt.
- E. Brevet med gærnærings salt opløses fuldkommen i 1/2 liter vand og hældes på ballonen.
- F. Vinballonen påsættes hætte og gærrør, rystes meget grundigt og henstilles til gæring ved en temperatur på 22-25°C. Undgå træk. Tildæk ballonen så brygget undgår sollys. For at opnå en ensartet temperatur i ballonen, anbefales det at hæve den fra gulvet og eventuelt isolere den med et tæppe eller en avis.
- G. Når stormgæringen er godt i gang, tilsættes resten af druekoncentratet, ballonen rystes endnu en gang meget grundigt og hensættes til fortsat gæring.

