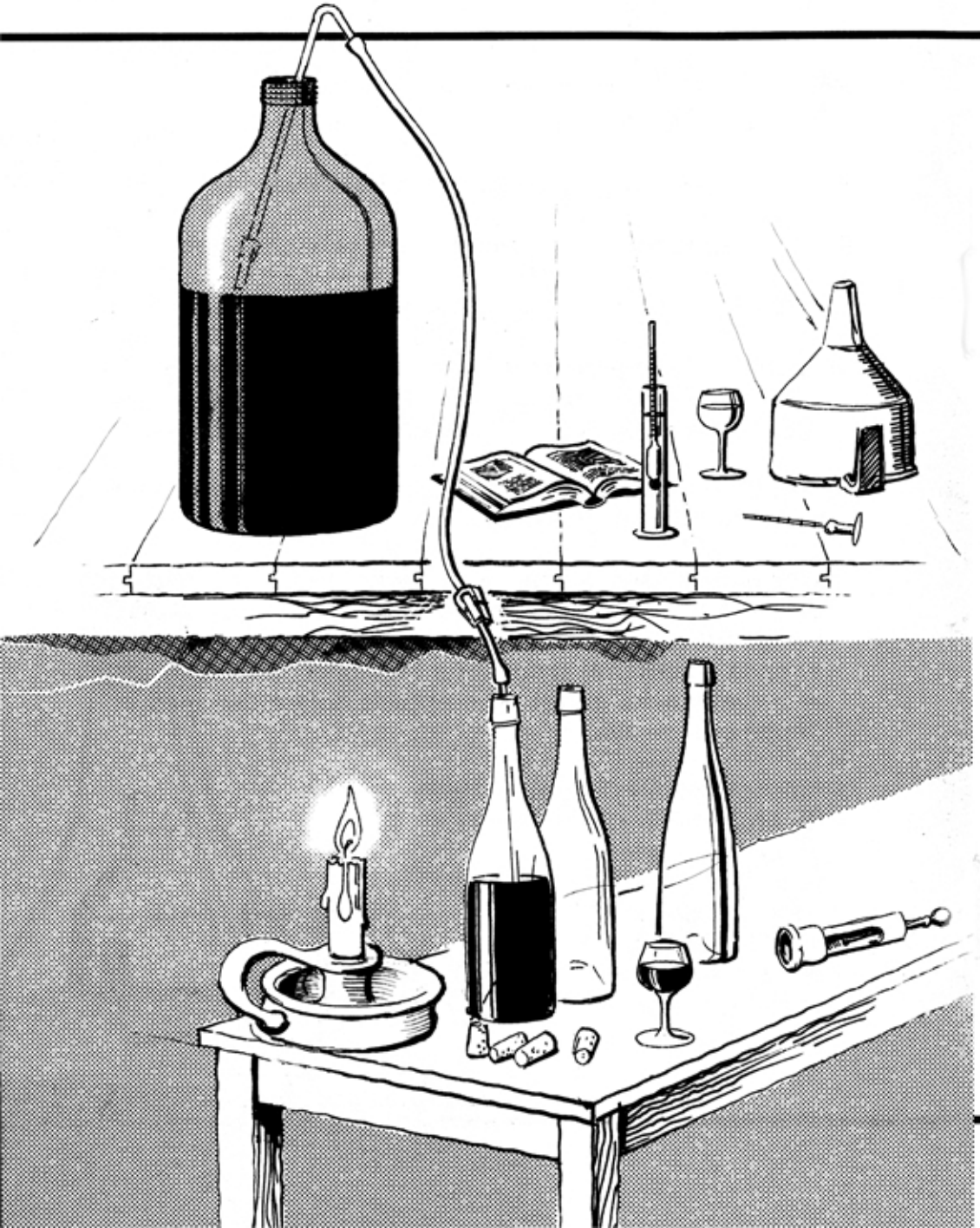
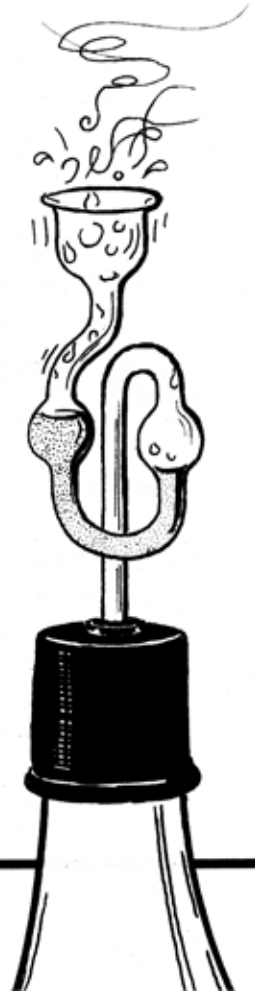


2. Pasning af vinen under gæringen

A. Efter 5-6 døgns gæring - dvs. når stormgæringen er overstået - tilsættes yderligere 4 liter vand. Hvis der ønskes yderligere sukkertilsætning, skal der kun tilsættes 3-3½ liter vand, hvori den ekstra sukkermængde er opløst.
Ønskes vinen f.eks. øget 2% i alkoholstyrke i 25 liter vin, tilsættes (2x25x16) g = 800 g sukker.
Det anbefales at lade ovennævnte vandmængde/sukkeropløsning stå ved siden af ballonen i et døgn, inden den tilsættes, således at den på påhældningstidspunktet har nøjagtig samme temperatur som indholdet i ballonen.

B. Efter henstand i yderligere 10-15 dage (ofte noget kortere for rødvin) er vinen udgæret, hvilket viser sig ved, at der er op til 1 minut mellem hvert "blop" i gærrøret.
På dette tidspunkt bør man smage på vinen for at afgøre, om sødme/tørhedsgrad passer (anvend eventuelt en oechlevægt).
Kontroller eventuelt alkoholindholdet med et vinometer. Hvis vinen er for sød, skal den gære i endnu 3-4 dage, hvorefter der igen smages på den osv. osv., indtil sødme/tørhedsgrad er passende.
Husk dog, at efterhånden som vinen lagres på flasker, vil den normalt helt af sig selv komme til at virke lidt mindre sød/lidt mere tør.