

Innføring i Vinlegging av frukt og bær.

Vinlegging kan delast opp i følgande seksjonar:

1. Råstoff: Ein kan nytte det meste av frukt og bær til vin. De mest vanlege råstoffa er notert opp i tabellen under, der også sukkerinnhaldet i kvar type er notert. Ein kan gjerne blande råstoff også.

2. Svovling: Uavhengig i kva råstoff ein nytte er det vanlig å fjerne uønska villgjær ved å svovle frukta. Dette gjer ein etter anvisning på pakka med [svoveltabeletter/pulver\(Campden\)](#). Svovelet forsvinn/fell ut fra vinen/mosten, slik at den ikkje har noko påverking på gjæren ein tilsette seinare. Normalt sett er dette 24-48 timer etter svovling. Ein kan også skolde frukta ved å tilsette kokande vatn i staden for å bruke svovel. Ein må da vente til temperaturen er nede i 25 grader før ein tilsett gjær.

3. Gjæring: Gjæringa skjer ved at ein tilsett ønska [vingjær](#) (avhengig av type vin og alkohol%), [gjærnæring](#) og [pectin](#) til råstoffet. Råstoffet bør være delt i mindre biter eller knust, samt dekket av vann. Pectinet hjelpe å bryte ned fruktcellene slik at du får meir «utbytte» fra frukta. Doser gjær, gjærnæring og pectin i henhold til emballasje.

OBS: dersom ein nytter ein saftkoker treng ein normalt sett ikkje tenke på svovling og pectin. Dersom du bruker ei [fruktpresse](#) kan ein bruke både, svovel og pectin som ved gjæring med frukta.

4. [Sitronsyre/Citric acid](#): Ein kan gjerne tilsette ca 50 gr/20 L med sitronsyre til vinen ved start av gjæringen (dette gjelder alle viner med unntak av rips). Ein kan også justere smaken etter klarning med sitronsyre om ein syns den er litt «daff».

5. Siling: Når gjæringa er igang og gjæren har ete opp sukkeret i råstoffet, er det vanlig å fjerne dette(råstoffet/skall). Dette gjer ein ved å sile vekk råstoff gjennom ein [silpose](#) eller klede. Ein kan fint nytte ein [meskepose](#) til dette (viktig at den er godt reingjort).

6. Alkohol %: når gjæren har ete opp sukkeret i råstoffet vil ein gjerne tilsette meir sukker for å få opp alkohol%. Mengde avhenger av type råstoff, og om ein lage hetvin (normalt 16%-18%) eller bordvin (normalt 10-14%).

Sjå tabell nederst for mengde sukker i ulike råstoff.

1 kg sukker i 10L vin auke alkohol % med ca 5%. Dvs 100 gr/L øke % med ca 5 (eller SG 38, om ein måle med hydrometer). Her kan det være enklaste å finne seg ei oppskrift som ein tek utgangspunkt i.

Me har satt sammen nokre forenkla oppskrifter under.

OBS: Ein tilsetter gjerne sukkeret i fleire omganger, for ikkje å gi gjæren for mykje sukker på ein gang. Dette kan være eksta viktig i sterkere viner. Gjæren trivs rett og slett ikkje så godt når det er ei veldig søtholdig væske .

7. Gjærstopp: Når gjæringa er ferdig vil ein gjerne tilsette gjærstopp. Dette gjer ein for å hindre vidare gjæring på vinflaska. Gjærstopp blir tilsatt gjennom to produkt, [Svovel/Campden](#) og [Sorbistat](#). Tilsett etter anvisning på pakkene.

8. Klarning: Klarning kan ein gjer på mange måter. Å bruke tid er ein måte, men ein vil ofte få prosessen raskere gjennomført med å tilsette klarningsmiddel som t.d [Bentonitt](#), [Gelatin](#), [Kiselsol](#) eller anna. Gelatin er eit godt all round klarningsmiddel, men til kvitvin er det nokre som foretrekker Bentonitt. Kiselsol har egenskapen at det forsterke virkninga til Gelatinen.

9. Omstikk: På dette tidspunktet treng vinene ofte litt tid for å la sedimentar falle til bunn. Dersom ein ønske ein heilt klar vin, med så lite bunnfall som mogleg, må ein stikke vinen om til ein ny reingjort og desinfisert beholder. Her er det viktig å få så lite bunnfall som mogleg. Omstikk kan ein fint gjere med nokre veker mellomrom fram til det ikkje er bunnfall att. Her kjem det litt ann på tolmodighet din kor lenge du held på. Den første veka etter første omstikk kan ein gjerne riste på dunken også. Dette for å fjerne co2 som er bunde opp i væska etter gjæringa.

10. Flasking: Når ein er nøgd med mengde bunnfall, kan ein tappe vinen over på flasker. Viktig at flaskene er godt reingjorde og desinfiserte. Sett på eigna kork og etikett/flaske kapsel etter ønske. Kva type flasker er opp til deg. For best lagring er vinflasker anbefalt.

11. Modning: Vinene treng gjerne nokre måneder og opp mot eit halvt år som minimum for modning. Nokre vinar vil trenge lengre tid også, og hetvinar kan fint lagras i mange år. Ein bør teste i ny og ne, og drikke når den er god.

12. Reingjering: Me anbefale å kjøpe eit [reingjeringsmiddel](#) samt eit [desinfeksjonsmiddel](#) også. Spør oss gjerne om anbefalinger.

Frukttype	Sukker (gr/kg)
Blåbær	55-80 gr
Bringebær	40-75 gr
Epler	65-120 gr
Kirsebær	60-140 gr
Pærer	60-115 gr
Rips	55-75 gr
Solbær	45-55 gr
Stikkelsbær	60-90 gr

Enkel oppskrift på musserende vin:

10L Musserende fruktvin/Bordvin 10-12%

2-3 Kg Råstoff (dette vil gi deg ca 150-300gr sukker avhengig av råstoff). For å komme opp i 10-12% må me derfor tilsette 2 - 2,5 kg sukker i tillegg.

10L Hetvin 15-18%

2-3 Kg Råstoff (dette vil gi deg ca 150-300gr sukker avhengig av råstoff). Ein kan gjerne nytte meir råstoff for å få ein kraftigere smak av frukt/bær, da redusere ein tilsatt sukker tilsvarende. For å nå 15-18% må ein tilsette 3-3.5 kg sukker.

I ein hetvin kan ein gjerne "mate gjæren" med sukker. Dvs ein tilsetter sukker så lenge gjæren tar til seg sukkeret og fortsetter å gjære. På et tidspunkt vil ikkje gjæren tåle det høge alkoholnivået og dø.

Enkel framgangsmåte:

1. Mos eller del opp frukten. Ein kan også gjerne lage saft av den, for så å nytte saften til å lage vin/sider. Frukten må så svovles eller skoldes. Sjå **punk 2 svovling**.
2. Maserering/forgjæring. Her blander ein råstoffer med nok vann til å dekke frukt/bær. Ein tilsetter gjær og ein del av sukkeret. Jo lengre dette foregår jo meir smak får du av frukten. I denne prosessen vil gjæren jobbe veldig aktivt, og blir ofte kalla "stormgjæring". Her bør ein ha god plass i gjæringskaret, og ein kan gjerne nytte ein stor [plastdunk](#) for dette formålet. Dette foregår typisk i 3-5 dager. Etter dette kan ein fjerne fruktrester, skylle restene med resten av vannet ein skal nytte, og overføre til ein mindre beholder som er ca på størrelse med sluttvolumet. Dette for å minimere mengde luft i dunken.

TIPS: Dersom du sliter med å få fylt opp heile volumet så kan du koke klinkekuler og slippe de oppi dunken.

3. Ein tilsetter så resten av sukkeret og lar vinen gjære ut. Dersom ein lager hetvin, så kan ein med fordel tilsette sukkeret i fleire omganger/ "mate" gjæren.
4. Når vinen er ferdig gjæra kan ein tilsette gjærstopp. OBS: dersom ein skal lage musserende, så skal ein ikkje tilsette gjærstopp da ein er avhengig av å ha med gjæren over på flaska for å få kullsyre i vinen.
For bodvin og hetvin så kan ein nytte punktet **7. Gjærstopp**. Når ein har nytta gjærstopp, så kan ein søte opp vinen etter ønske. Dersom ein lager musserende, så må ein nytte kunstig [søtningsmiddel](#) for å søte opp vinen.

5. Ein skal nå klarne vinen. Dette er ein prosess som kan ta tid. Ein nyttar gjerne kjemikalier for å hjelpe på denne prosessen (sjå **punkt 8. klarning**). Samt stikker ein vinen over til ny dunk for å bli kvitt sedimentar/uklarhet som samlar seg i botn av behaldaren.
6. Når vinen er tilfredsstillande klar, så tapper ein denne på flasker. Nytt gjerne [vinflasker](#) til dette formålet. Dersom ein skal ha kullsyre i vinen, så må ein nytte flasker som tåler trykk. [Ciderflasker](#) er godt eigna til dette. Ellers kan ein nytte ølflasker.
7. Det er vanskelig å sei noko sikkert om kor lang modning ein vin treng. Alt frå nokre månader til år. Ofte vil sterkere vin trengje lengre modning, samt ha lengre holdbarhet. Så smak deg gjerne fram, og nyt når den er god!