

Lektion 7

FÄRDIGJÄST

Efter några veckor har pluppendet avtagit och då det kommer endast någon luftbubbla i minuten är det dags att kontrollera Oechslegraderna. Låt anta att det visar -8 grader, med detta resultat kan vi nu konstatera att vinet jäst färdigt.

Den bottensats som nu har samlats på botten av hinken, är inte nyttigt att låta ligga kvar. Du tappar nu om vinet och kvar i hinken ligger ca 1 liter vin med bottensats. Detta är bara att hälla ut. Hinken görs nu ren och vinet tappas tillbaka.

Nu ska stoppet tillsättas, det är vinsvavla som konserverar vinet. Att använda vinsvavla är inget nytt, detta görs även i vin av druvor. När du nu har tappat om vinet och blandat ner stoppet, så rör du om ordentligt. Till detta ändamål är hålsleven, som vi använde tidigare mycket bra.

För att du ska vara säker på ditt bryggande, ska du använda någon form av bryggjournal, när du tillverkar ditt vin. Risker är mycket stort att något blir fel om du inte för in alla dina åtgärder och mät resultat i en journal.

Du måste säkerligen skaka om vinet ordentligt någon eller några dagar så att all kolsyra försvinner. När du nu ser att det inte kommer någon bubbla vid skakningen av hinken, så är det dags för klarningen.

Bryggplanen är endast som ett exempel, och stämmer ej med infört recept.

START	Bryggningens interna beteckning: BRYGGHINK 1						Från bären kommer ca 1,2L vätska. Mål ca 130 grader jästa.
	Notering: jordgubbsarom i det färdiga vinet.						
	Datum: 26-feb-03		Vintyp: Jordgubbstarkvin		Kemi från: Hisab		
	Frukt/bärfjos Äppel JD		2	kg/l	Vattenc: 11 L	Kemi:	
	Frukt/bärfjos Röda vinbär		1,4	kg/l	Socker: 3 Kg		
	Frukt/bärfjos Svarta vinbär		0,4	kg/l	All socker: 4,3 Kg		
JÄSNING	Frukt/bärfjos			kg/l	All saft: 3,4 L		
	Start Oechsle: 100		Liter i kärlet: 16,29 L		Temperatur:		
	Provdatum: 01-mar-03		Oechsle: 40	Socker: 0,5 Kg	NY Oechsle: 53	Jästa grader: 60	
	Provdatum: 06-mar-03		Oechsle: 12	Socker: Kg	NY Oechsle:	Jästa grader: 41	
	Provdatum: 10-mar-03		Oechsle: -10	Socker: Kg	NY Oechsle:	Jästa grader: 22	
KLART	Provdatum:		Oechsle:	Socker: Kg	NY Oechsle:	Jästa grader:	
	Omtappat den: 11-mar		Omtappat den:		Omtappat den:	Summa jästa grader: 123	
	Stoppdatum: 12-mar		Oechsle: -10	Omtappat den:		Elfersötin: 0,8 Kg	Jästa grader:
	Omtappat den:		Klarmedel den:		Omtappat den:	Arom eller kryddor: Jordgubb	
	Beräknad %: 15,4		Tappat på flask: 16-mar		Atal flaske 20		Färg på hylsa: röd/guld