

Om du vill så kan du vänta tills vinet klarnar själv, detta kan ta någon eller några veckor. Men i detta fall så tar vi och tillsätter kiselsol och gelatin. Båda dessa är i flytande form så det är bara att hålla ned i vinet och blanda väl, åter igen är hålsleven mycket bra.

Efter någon dag så har vinet klarnat. Nu ska du tappa om det så att ingen bottensats följer med. Luta försiktigt lite på hinken när det bara återstår några liter av vinet. På så sätt blir det endast en mindre mängd av vinet kvar som måste slängas ut.

Man kan, om det är svårt att få med den sista slatten, hålla upp detta i en tillbringare och ställa i kylen. På någon dag så har bottensatsen sjunkit och man kan hålla över det mesta tillbaka i hinken. Men det är som regel bättre att offra den lilla skvätt som blir kvar, risken att det följer med bottensatts och det vill vi ju inte.

Det är dags att kontrollera Oechslegraderna, det bör ligga på runt +20 till +25 Oechsle i det färdiga vinet. Låt oss anta att det ligger nu på – 5 och det finns ca 17 liter vin.

Totalt ska vi då höja 25 grader, och en grad får vi av 2,7 gram socker i en liter. Sålunda blir det så här: $2,7 \times 17 = 45,9$ gram socker till att höja en grad, $45,9 \times 17 = 780$.

Alltså 780 gram socker ska tillsättas vinet för att få upp Oechslegraderna till 20.

Socker blandas med 3 liter av vinet i en bunke, och hålls tillbaka i hinken, blandas väl. Smaka nu, det smakar lite bärigt men inte smakar det jordgubbar ännu.

Dags för jordgubbsaromen, tillsätt ungefär halva mängden och blanda. Smaka nu vinet, om du tycker att det är bra, så var nöjd, i annat fall tillsätter du ytterligare lite arom tills smaken blir vad du önskar.

Placera nu hinken så högt att du lätt kan tappa över vinet i flaskorna. Vinet ska nu stå några dagar i hinken och ”sätta sig”.

