

Så har vi nu kommit till det stora ögonblicket då det är dags för buteljering. Du räknar med ca 18 liter vin och delat med 0,75cl blir det 24st, om det är sådana flaskor du har. Flaskorna diskas och steriliseras i ugnen i ca 120 grader i tio minuter. Ställ upp dem heta på en handduk på bordet, låt dom nu svalna. Falskorna måste vara kalla innan du tappar vin i dom.

Ja sen är det bara att börja tappa, fyll flaskorna så att när korken är nere i halsen ska det endast vara några millimeter skvalputrymme kvar. Varefter som du fyller flaskorna, så ställer du dem tillbaks på bordet så att ingen förorening kan komma in.

De korkar som används i flesta fall till hemvin, är så kallade pressade korkar, korkar som tillverkas av mald kork. Dessa är helt ok att använda, bara du inte kokar dom först. Det behövs inte på dessa korkar, dom är svagt vaxade och glider mycket bra ner i flaska med hjälp av en korkapparat.

Det går inte att korka flaskorna utan en korkapparat. Den vanligaste, och i mitt tycke mycket bra, är den med två hävarmar som pressar korken genom ett införingsrör ner i flaskhalsen.

När så alla flaskor är tappade och korkade, är det dags för krympkapsyler. Dessa gör att det ser trevligt ut, samt att det blir lättare att hålla isär olika viner och årgångar. Förslagsvis så sätter du en röd/guldfärgad kapsyl på detta vin. Låt nu vatten i en kastrull koka upp, och sänk sedan ned flaskhalsen i det heta vattnet, kapsylen krymper omedelbart.

Ja nu är det bara att sätta någon form av identifiering på flaskorna. Jag använder mig av en textremsa, till exempel: **Jordgubb 10 maj –03**. Denna text skriver jag då 24 gånger på ett A4 ark, texten är inte större än att den ryms under vanlig tape. Klipp sedan ut textremsan och sätt fast den med tape på flaskhalsen, lätt och smidigt känner du sedan igen flaskan.

