

Brygg ditt eget vin



**LÄS DENNA INLEDNING
OM VINBRYGGNING INNAN
DU SÄTTER IGÅNG HEMMA
OCH BLIR VINBRYGGARE**



Lektion 1

Är man osäker på hur man gör,
köp då en vinsats, där finns allt
som behövs förutom socker. Pro-
va sedan att brygga ditt vin med

denna kompletta sats, har du aldrig förut bryggt vin, är det ett bra alternativ att starta med. Det blir ett vin som jag nog kan lova du blir nöjda med, om du följer instruktionerna som följer med i förpackningen. Ett bra alternativ för den helt oerfarne bryggaren.

Har du däremot någon vana, så prova att använda bär och frukt, färskt eller fryst, samt olika sorters joser som finns i livsmedelsbutikerna. Dessa olika joser ger ett mycket bra utgångsmaterial när du ska brygga ditt vin. Finliret, kommer med tiden. Även färdigheten som att sammanställa egna recept på olika frukter och safter, kommer med tiden. Grunden för att lyckas är renlighet.

Vinmäsk är mycket känslig för föroreningar som kommer utifrån via den frukt vi använder, eller omflugor får tillträde till mäsken. Därför måste du ställa höga krav på hygien vid vinbryggningen. det är lätt att någon förorening så som fluga eller någon typ av bakterie kommer i kontakt med must, frukt/bär eller redskap. Man får inte glömma den personliga handhygien. Nog tjatat om detta.

Varje vin har sin egen karaktär. Även om man alltid följer samma recept, så blir det variationer. Orsakerna kan variera. Bland annat temperatur, mognadsgrad på frukt, saft, tid på året mm. Att det blir så, är en av tjuvningarna med att brygga sitt eget vin.