

## Lektion 2

### VAD BEHÖVS FÖR ATT BRYGGA VINET?

Först och främst. Rent vatten att brygga vinet med. Det är faktiskt den allra betydelsefullaste delen, har vattnet en bismak, eller på annat sätt någon förorening, kommer detta även att finnas i det färdiga vinet. Om dricksvattnet inte är bra eller klorerat, så rena genom aktivt kol.

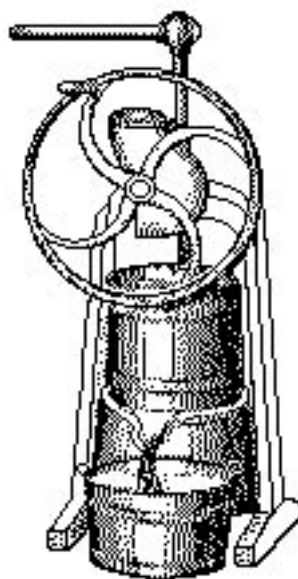
Du får då ett bra utgångsmaterial att starta ditt vinbryggandet med.

Ytterligare behöver du en brygghink på ca 30 liter. Varför en på 30 liter? Jo i 20 eller 25 liters hinkarna finns inte utrymme för det eventuella skum som ibland kan bildas under de första dagarnas jäsning.

Om nu hinken inte rymde mer än 20 liter, och jag ska brygga vin på 20, då kommer mäskan att pysa ut genom vattenlåset på hinken under jäsningen. Trevligare kan man ha, än att torka upp en massa vin som jäst ut på golvet. Så, en hink på 30 liter behöver du, sedan ett vattenlås som ska sitta i gummisprunnet på hinklocket. Den har till uppgift att släpp ut koldioxiden som bildas under jäsningen.

Vidare behöver du en större hink, eller ännu bättre ytterligare en jäshink. Denna behövs när det är dags för omtappning av vinet, då måste du ha möjlighet att tappa över det jästa vinet från den jäshink som vinet jäst i. Till detta ändamål behöver du en sughävert.

Sist men inte minst, en oechslemätare, den är oumbärlig vid vinberedning. Nu saknas det bara lite silar skopor och slevar. Dessa saker brukar i regel finnas i kökslådorna. Så vad som behövdes var: 1+1 jäshink på minst 30 liter, 1 sughävert, 1 oechslemätare, 1 vattenlås samt en del tålamod.



Frukt o bärpress  
af vevfandē kon-  
struktion