

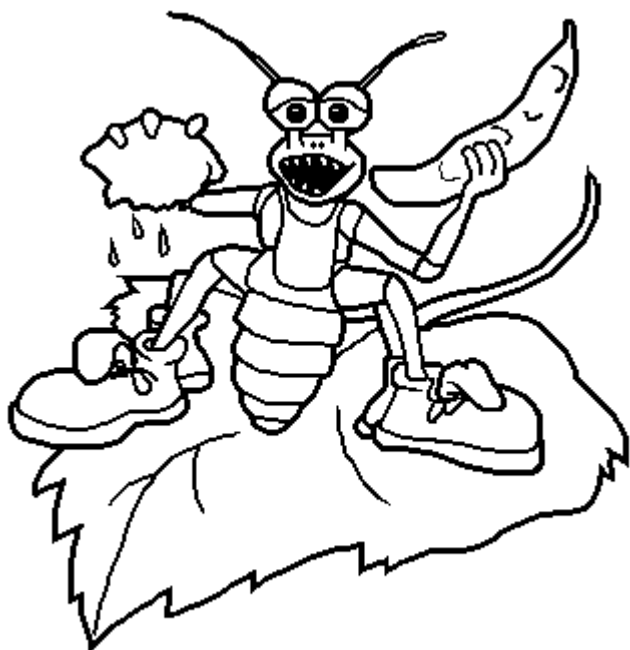
Lektion 4.

HYGIENEN.

Var alltid noga med hygienen vid arbete med vin. Det är lätt att det under den tid som vi brukar brygga vårt vin på, vilket ofta sker under den varma årstiden, att förorena vinet med bland annat flugor. En enda lite fluga kan fördärva en hel bryggsats.

Samtliga redskap som används vid arbetet med vinet skall naturligtvis vara absolut rena. Detta gäller ju även våra händer.

Om vi nu uppfyllt kriterierna för att lyckas, kommer vi med stor säkerhet att få ett njutningsbart vin efter några månaders lagring på flaska.



Om du använder diskmedel till att rengöra din utrustning, så måste du givetvis se till att skölja ur kärl och hinkar mycket noga. Det finns alltid en liten risk om man använder starkt parfymerade diskmedel, att det sitter kvar en doft, särskilt i plasthinkarna. Använd i stället ett medel utan parfym. Det finns även speciella rengöringsmedel att använda om så vill.

När det senare är dags för att ta ett prov på vinet, så ska man se till att ha ett fat eller skål att lägga skopor, mätglas och oechslemätaren på. Locket på hinken skall ligga rättvänd på ett större glas eller skål, på så sätt kan ingen förorening komma i kontakt med den sida som befinner sig inåt i hinken.

Diska all utrusning omedelbart efter att du använt den.

Följer du dessa råd, så ger du vinet alla möjligheter att kunna utvecklas till ett bra vin.