

Lektion 5

DAGS ATT BÖRJA BRYGGA VIN.

Vi ska börja med att brygga ett vin med smak av jordgubbar. Basen för vinet är äppelJO samt röda och svarta vinbär.

Receptet är som följer:

- 1) 1,4 kg röda vinbär
- 2) 0,4 kg svarta vinbär
- 3) 1 l äppelJO
- 4) 4,0 kg socker uppdelat i 3 kg och 1,0 kg

Ta alltid ett prov med *Oechslemätaren* så du vet vad du har för värde. Det bör ligga på ca 100-110
Du anpassar sockret efter provet.

- 5) 11 L vatten

Eller en komplett starkvins jästsatts.

- 6) 1 påse starkvinsjäst med näring
- 7) 1 påse Pektolaz
- 8) 1 Påse Jässtop
- 9) 1 Påse Kiselso
- 10) 1 Påse Gelatin
- 11) 1 Påse Jordgubbsextrakt

Bra att ha hemma: 1 Påse Bentonit.

Ja det blir totalt 10 olika ingredienser till denna brygd.

Att man använder bentonit som hjälpmedel för att klara vin, beror på att bentonitleran består av kiselföreningar som verkar på äggviteämnen, som till exempel jäst. Bentoniten ska för att vara verkningsfull, upplösas i lite ljummet vatten så att den sväller ut ordentligt. I annat fall behöver man överdosera bentoniten och vissa typer av leran kan då ge jordsmak i vinet

