

## Инструкция по приготовлению домашнего вина Beervingem

Набор рассчитан на объем 13,5 литров готового вина (18 бутылок по 0.75 л).

Для приготовления вина, Вам понадобятся:

- Ёмкость для брожения (20-25 л) с гидрозатвором и краном для розлива.
- Дезинфицирующее средство.
- Ареометр.
- Винные пробки, укупорка винных пробок, винные бутылки (3 коробки винных бутылок Beervingem).
- Фильтр мешок для фруктовой смеси - опционально.
- Сахар или декстроза на 13,5 литров вина: белое вино – 2 кг, красное вино – 3 кг.

В состав набора входят:

- Натуральная смесь фруктов, ягод, трав и специй.
- Винные дрожжи с питательной солью.
- Энзимы.
- Остановитель брожения.
- Бентонит.
- Танин (дубильная кислота).
- Инструкция.

*Если вы хотите, чтобы Ваше вино было очень ароматное и насыщенное, можно сделать его на меньший объем (6-8 литров).*

### Процесс приготовления.

1. Проздезинфицируйте емкость для брожения согласно инструкции к средству.
2. Высыпьте в емкость смесь сухофруктов и специй, залейте двумя литрами горячей (80-90°C) воды (для более аккуратного и удобного розлива в будущем, смесь фруктов, на ваше усмотрение, можно заранее положить в фильтр мешок).
3. Добавьте сахар или декстрозу, перемешайте заранее продезинфицированной лопаткой до полного растворения, долейте холодной воды до объема в 15 литров.
4. Убедитесь, что температура воды не превышает 25 °С. Измерьте экстрактивность ареометром. Начальная экстрактивность должна быть равна 13-16% Plato. Чем выше начальная экстрактивность, тем крепче будет вино.
5. Добавьте в емкость содержимое пакетиков «Энзимы» и «Танин» (дубильная кислота), хорошо перемешайте. Внесите «Винные дрожжи с питательной солью», аккуратно распределив их по поверхности сусла, оставьте для регидрации на 5-10 минут (не перемешивайте).
6. Закройте емкость крышкой, в которую вставлен водяной затвор (гидрозатвор). Перенесите емкость в то место, где она будет стоять во время брожения. Оставьте емкость в теплом, темном помещении (20-25°C), в котором нет сквозняков на 7-10 дней. Оптимальная температура помещения: 20-23 °С. Если помещение прохладнее, то удлиняется время брожения, но на качество готового вина это не повлияет.
7. Через 7-14 дней, первичное брожение вина окончено. Время брожения зависит от количества сахара, температуры, типа вина и может длиться и дольше. Проверьте экстрактивность вина с помощью ареометра. Если прибор показывает от 3 до 0, вино готово для добавления бентонита и остановителя брожения.
8. Брожение можно остановить и раньше, когда еще не весь сахар превратился в алкоголь. Например, когда ареометр показывает 3-5 единицы экстрактивности.
9. Внесите содержимое пакетика «Остановитель брожения», перемешайте продезинфицированной лопаткой и оставьте на двое суток при той же температуре. Далее необходимо удалить из вина углекислый газ. Удалите водяной затвор из крышки, закройте отверстие любой пробкой или пальцем и потрясите емкость несколько раз. Затем уберите палец от отверстия и выпустите газ из емкости, вставьте гидрозатвор обратно.
10. Добавьте содержимое пакетика «Бентонит» в 150 мл воды, хорошо перемешайте, влейте в емкость с молодым вином, и поставьте емкость в холодильник на 7-14 дней (температура 3-5°C).
12. После охлаждения вино готово к розливу по бутылкам.
13. Прежде чем разлить вино по бутылкам, убедитесь, что вино прозрачное и яркого цвета, если нет, дайте вину отстояться и осветлеть еще в течение 1-2 дней.
14. Сразу после розлива вино уже готово к употреблению, но со временем его аромат и вкусовые качества в бутылках улучшаются. Используйте для укупоривания бутылок натуральные корковые пробки и специальные термоколпачки. Бутылки с вином хранятся в горизонтальном положении в темном помещении при температуре 12-18°C. Не храните вино долгое время в помещении с температурой ниже 10°C.