Hjemmelaget vin!
Mette & Lars
2010

# Hvordan gjør vi det?

Plukk bær/frukt

Rens

Frys og tin

Knus og tilsett gjær

Press ut råsaften fra bærmassen

Tilsett sukkervann

Gjær og “stikk om”

Tapp på flaske og lim på etiketter

Drikk og nyt!

# 1. Plukk bær og/eller frukt

- Alle bær kan brukes
  - blåbær
  - solbær
  - rips
  - …
- Frukt/steinfrukt
  - kirsebær, moreller
  - epler, pærer, plummer
  - …
- Ikke i egen hage? Selvplukk på fruktgård

Selvplukk på
Vestre Frogner Gård
på Skui
(ca 25-30,- pr kg)

Ha med egne
bøtter og poser!

Bærene må
være modne
Mer desto bedre!

Stor gård! Du plukker stort sett for deg selv

# 2. Rens!

- Viktig viktig - renslighet!
  - Fjern skitt så går det smertefritt!
  - Du vil ikke ha villgjær på din bær!
- Hvordan?
  - Fjern alt som ikke er bær/frukt
  - Fjern bær som har mugg/råte
  - “Skold” om nødvendig (kokes i to-tre min) hvis fare for mugg

# 3. Frys og tin!

- Bærene/frukten fryses
- Vannkrystallene “sprenger” fruktkjøttet og du får ut enda mer fruktsaft
- Ett døgn er nok (men pass på at posen har blitt gjennomfryst!)
- Vask vindunker - GRUNDIG!!
  - Du vil ikke ødelegge en en dunk med 30 liter vin fordi du var slapp med rengjøring!
- De frosne bærene tiner du i de rene dunkene (2-3 dager)

Renslighet er SVÆRT viktig!
Hemmer bakterievekst
Zalo
antibakteriell
OZON
Compact
KRYSTALL SODA
SMUSS- OG FETTLØSENDE
NB! Såperester kan ødelegge vinen! Skyll godt!
Bruk eventuelt spesialsåpe for vindunker

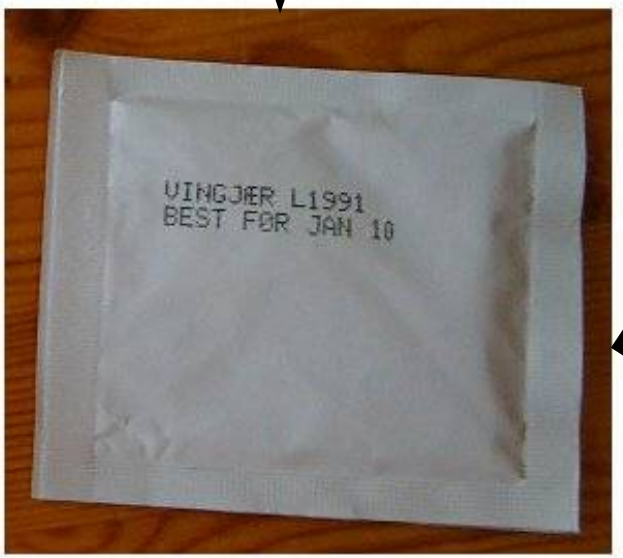
# 4. Knus og tilsett gjær!

- Knus bærene
  - det gjør du med rene hender
- Tilsett tørr-gjær
  - Gjæringen starter *som regel* raskt - innen 1-2 dager
  - Det kan ta lengre tid – avhengig av bærtype, søtmengde i bærene, modenhet osv.
  - Pass på temperatur
- Det skal gjæres i bærmassen i 3-4 dager (etter at gjæringen har startet)
- Rør rundt i bærmassen en gang daglig

Rene hender

Knus og mos!

Gjær og vinutstyr
får du kjøpt
på «Mye Moro»,
«Europris» eller
en spesialbutikk
f.eks. www.kargus.no



Rør ut tørrgjæren
i litt lunket vann
og tilsett
bærmassen

Etter noen dager starter gjæringen

Det lukter og ser du, bærmassen flyter opp som du ser av bilde over

Rør i dunken hver dag så bærmassen blandes og gjæringen blir jevn

# 5. Press ut råsaften fra bærmassen

- Bærmassen presses ut (og kastes)
- For å presse bruk
  - Vaskeposer for BHer (du kan kjøpe spesialposer, men de er dyrere og tåler mindre) – og –
  - Bærpresse – strengt tatt ikke nødvendig men gjør jobben *mye* lettere
- Pris på bærpresse: 2350,- på kargus.no – kan være en god investering
  - http://www.kargus.no/shop/

Bruk BH-pose for å presse ut råsaften av bærmassen

Ikke glem å koke
BH-posene
før bruk!

Saften presses ut
av bærmassen

Etter pose-pressing,
presses bærmassen
i bærpressen

Du får ut mer råsaft
med bærpressen

WPM- 8

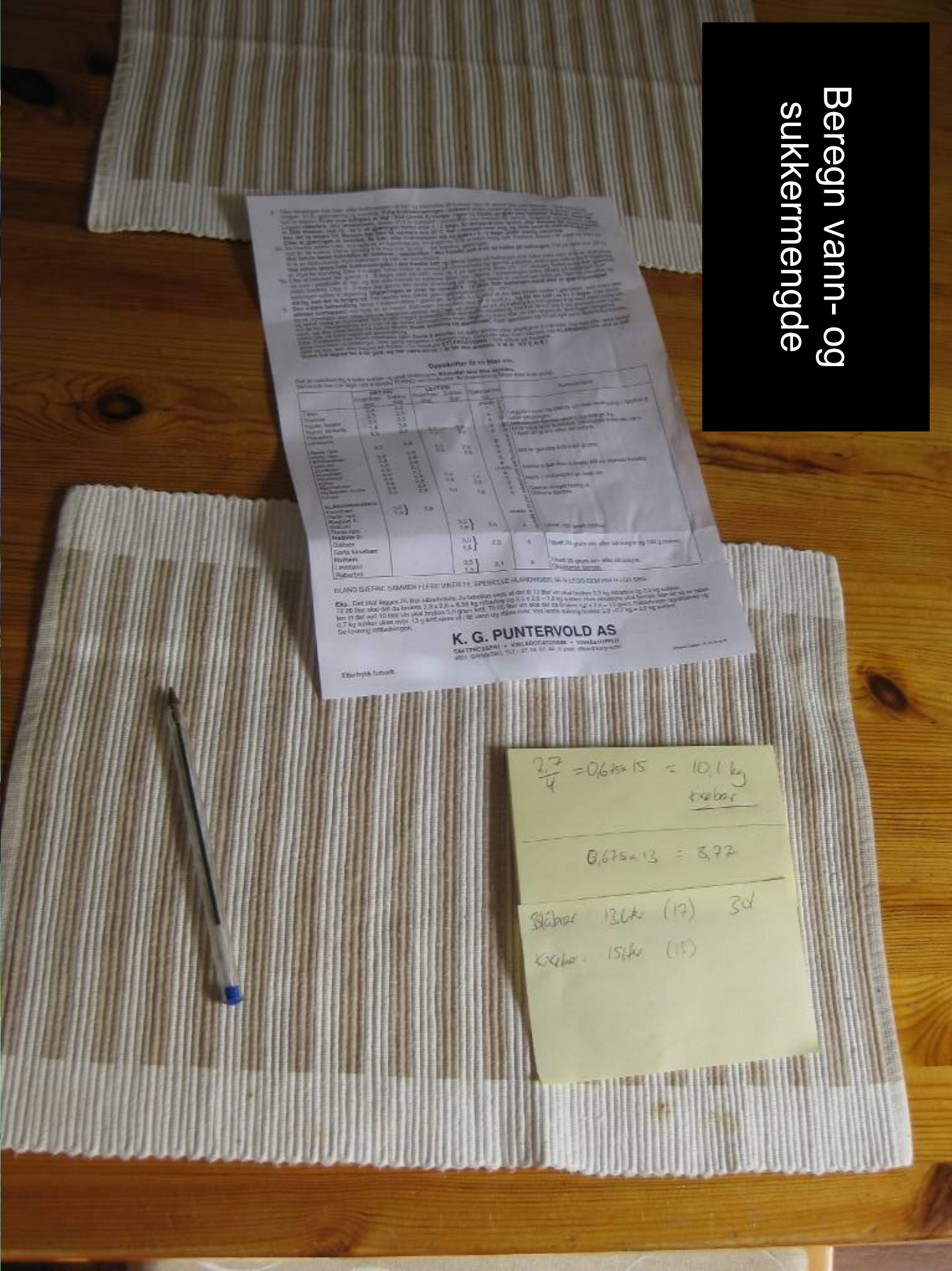
Bærmassen kastes -
den er full av gjær
så den egner seg
ikke til å spise

Råsaften etter
pressing av
bærmassen -
det blir mellom
10-15 liter

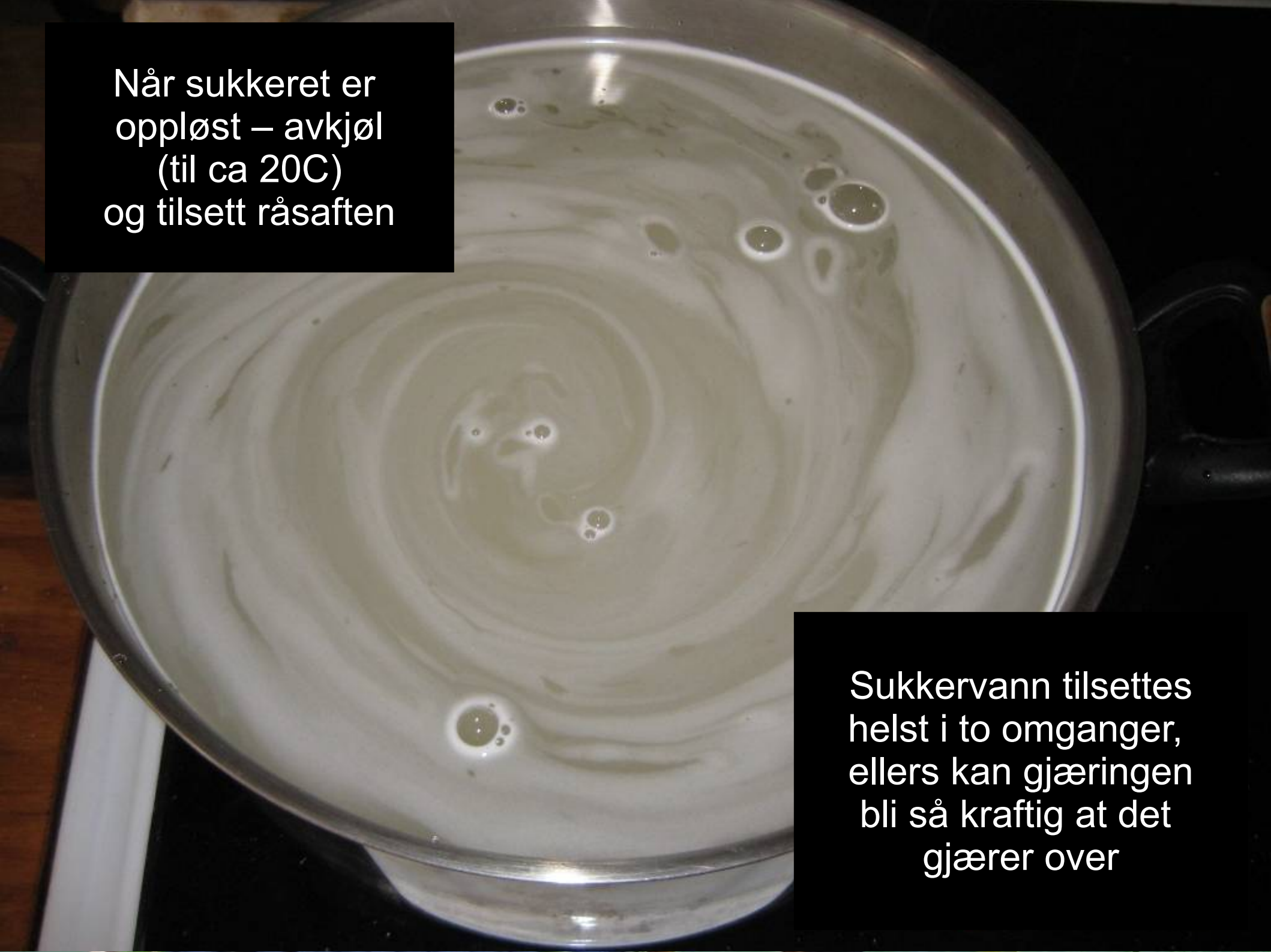
# 6. Tilsett sukkervann

- Råsaften tilsettes sukkervann
- Mengden (sukker og vann) avhenger av:
  - Hvor mye råsaft du sitter igjen med
  - Hva slags type bær som er brukt (noen trenger mindre sukker enn andre)
- Kok opp vann og tilsett sukker – avkjøl og bland med råsaften

# Beregn vann- og sukkermengde



Kok opp vann
og tilsett sukker
STRÖSOCKER
SUKKER
Dan Sukker
Electrolux


Når sukkeret er oppløst – avkjøl (til ca 20C) og tilsett råsaften
Sukkervann tilsettes helst i to omganger, ellers kan gjæringen bli så kraftig at det gjærer over

# 7. Gjær og “stikk om”

- Ha på lokk og gjærlås på vindunken
- Sett vindunken i et temperert rom (16-20 C)
- Nå er det bare å vente
  - Gjæringen vil “frese” de første dagene/ukene
  - Deretter blir det mer “putring”
  - Noen uker etter at “putringen” (i gjærlåsen) har stoppet må den “stikkes om”
- “Stikk om” tre-fire ganger – da får vinen luftet seg
  - “Stikk om” = vin tappes fra fra en dunk til en annen ved hjelp av en hevert
  - Pass på å ikke få med bunnslammet ved hver omstikking!

Tålmodighet – om tre-fire måneder er vinen klar!

# 8. Tapp på flaske

- Når vinen er ferdig, tappes den på flaske
- Flasketapping
  - Drikk vin og ta vare på vinflaskene – du trenger ca 30 flasker pr dunk
  - SVÆRT viktig med rengjøring av flaskene!
  - Vinen tappes ved hjelp av en hevert
  - Flaskene korkes
  - Sett på flaskehette
  - Lag og lim på etiketter

Fjern de gamle flaskehettene

Flaskene legges i såpevann
Skrap av etikettene

Vask, vask, vask!

Flaskene må
være rene

Bruk flaskebørste.
Være nøye.

Tidkrevende

Forvarm ovn til 150C
Varm flaskene i ca 15 minutter,
da drepes alle gjenværende bakterier

Vinen tappes fra dunkene ved hjelp av en hevert.
Det er viktig å ikke få med bunnslammet

Flaskene kommer

rett fra ovnen

(men de må være avkjølt!)

Selve tappingen skjer

raskt, så flaskene må

stå klare.

Full konsentrasjon

Ferdig tappet,
klar for korking

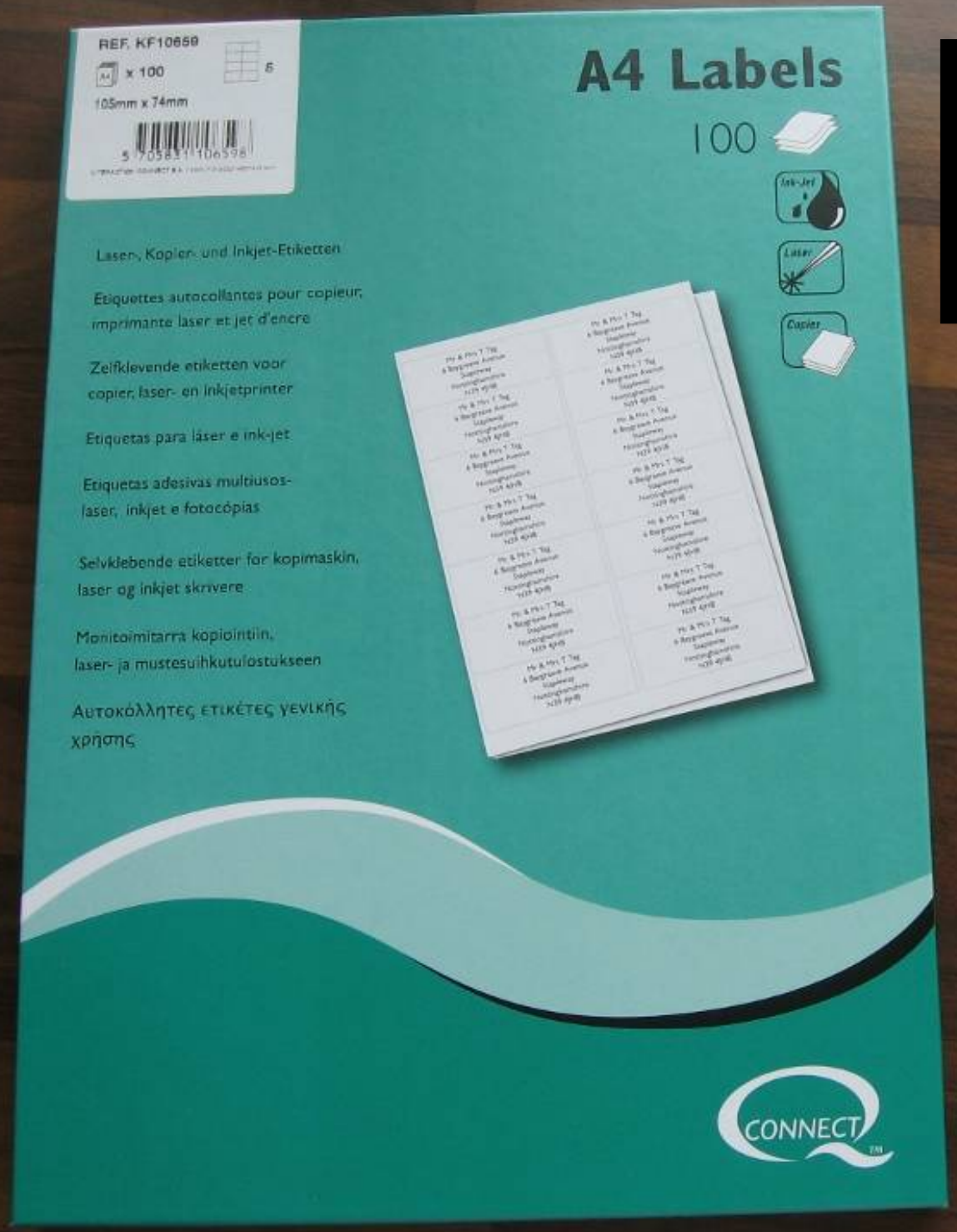
Korkene kokes
i 2-3 minutter

Korken presses ned
Korketang kjøper
du på «Europris»

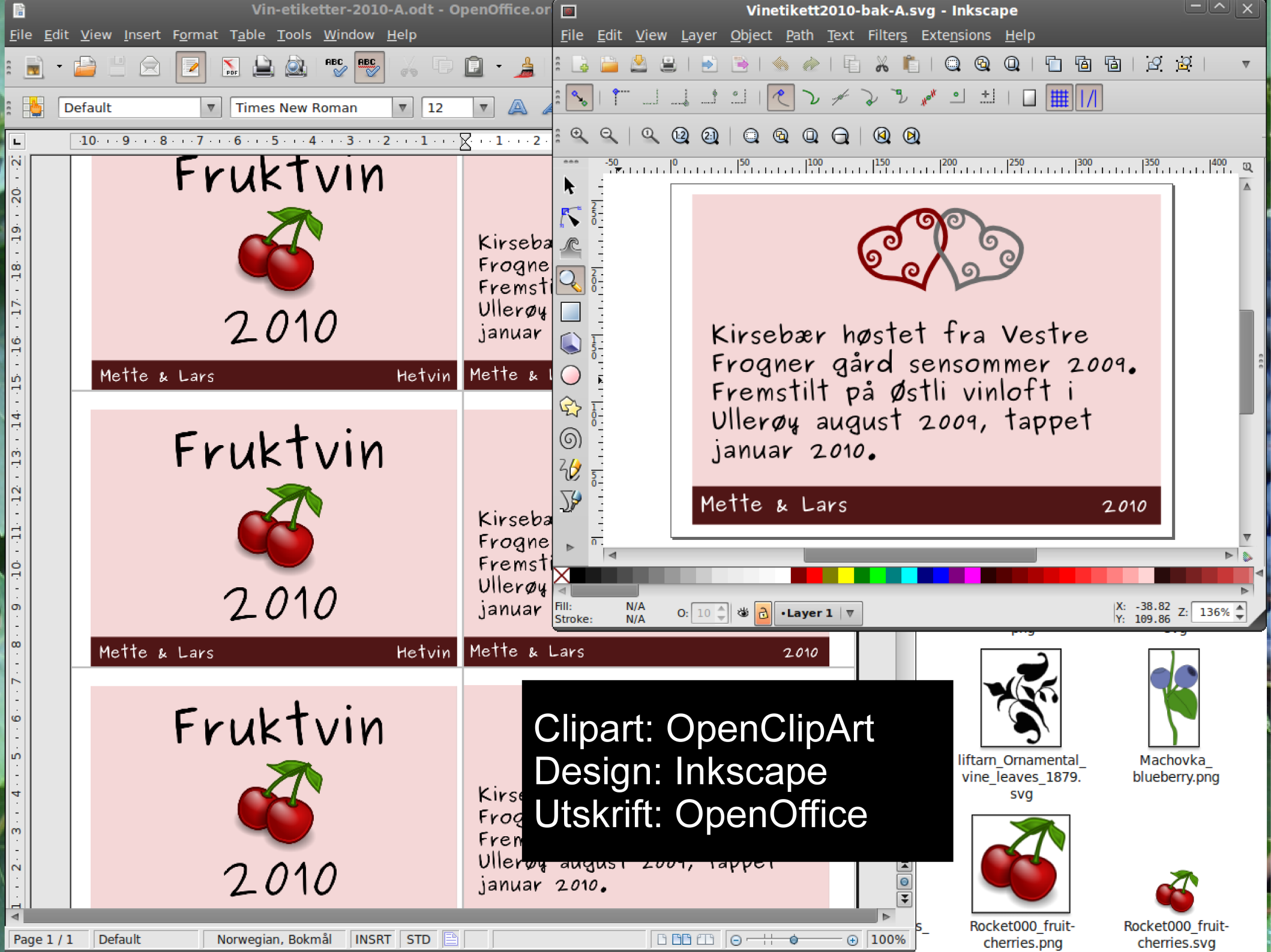
Flaskehetter settes på og...

...festes med hårføner

Nesten klar!
Trenger etiketter




Etiketter kjøpes
i en hvilken som helst
stor bokhandel


Vin-etiketter-2010-A.odt - OpenOffice.or
File Edit View Insert Format Table Tools Window Help
Default
Times New Roman
12
Fruktvin
2010
Mette & Lars
Hetvin
Kirseba
Frogne
Fremsti
Ullerøy
januar
Fruktvin
2010
Mette & Lars
Hetvin
Kirseba
Frogne
Fremsti
Ullerøy
januar
Mette & Lars
2010
Fruktvin
2010
Kirse
Frog
Fren
Ullerøy august 2009, tappet
januar 2010.
Page 1 / 1
Default
Norwegian, Bokmål
INSRT
STD
100%
Vinetikett2010-bak-A.svg - Inkscape
File Edit View Layer Object Path Text Filters Extensions Help
Kirsebær høstet fra Vestre
Frogner gård sensommer 2009.
Fremstilt på Østli vinloft i
Ullerøy august 2009, tappet
januar 2010.
Mette & Lars
2010
Fill:
N/A
Stroke:
N/A
O:
10
Layer 1
X: -38.82
Y: 109.86
Z:
136%
Clipart: OpenClipArt
Design: Inkscape
Utskrift: OpenOffice
liftarn_Ornamental_
vine_leaves_1879.
svg
Machovka_
blueberry.png
Rocket000_fruit-
cherries.png
Rocket000_fruit-
cherries.svg

Etikettene skrives ut og...

...limes på

Ferdig!

# 9. Drikk og nyt!

Du har nå 60 flasker deilig vin!

# Årgang 2008

- Plukket 2008, tappet 2009 - to dunker á 30 liter ble tilsammen 59 flasker
  - husk at du taper noe ved omstikking (fjerning av bunnslammet)
- Dunk 1
  - 16 kg kirsebær, 1 kg solbær, 1 kg blåbær = 13 liter råsaft
  - Gjæringen startet allerede dagen etter gjær var tilsatt
  - 5 kg sukker ble rørt ut i 5.2 liter vann og tilsatt når avkjølt til 30C
  - Ved første omstikking: 26,5 liter
  - Smak ferdig vin: Søt og svært godt!
- Dunk 2
  - 7.4 kg kirsebær, 6.5 kg moreller, 1.8 solbær, 1.4 kg rips = 12 liter råsaft
  - Gjæringen startet etter to dager
  - 5 kg sukker ble rørt ut i 5.2 liter vann og tilsatt når avkjølt til 30C
  - Smak ferdig vin: Søt med noe syrlighet. God!

# Årgang 2009

- Plukket 2009, tappet 2010 - to dunker á 30 liter ble tilsammen 60+ flasker
- Dunk 1
  - 20.2 kg kirsebær = 15 liter råsaft
  - Gjæringen startet allerede dagen etter gjær var tilsatt
  - 5kg(?) sukker ble rørt ut i 5 liter vann
  - Smak ferdig vin: Kraftig kirsebærsmak. Noe syrlig.
- Dunk 2
  - 13.5 kg kirsebær, 2.5 kg blåbær = 13 liter råsaft
  - Gjæringen startet treigt – etter tre dager så vi at gjæringen hadde startet
  - 4 kg(?) sukker ble rørt ut i 5 liter vann
  - Smak ferdig vin: Kraftig kirsebærsmak, men noe søtere enn dunk 1. Rund blåbærsmak.

# Erfaringer

- Vinsetting er en vitenskap!
  - Og viktig med erfaring
- Mange faktorer avgjør, bla:
  - Bærtype og modenhet
  - Bærblanding
  - Været for sesongen (vått/tørt, kaldt/varmt, sol)
  - Temperatur ved gjæring
  - Gjærtype
  - Sukkermengde

Skål!