

INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA WINA

Solomon Grundy 6 butelek (4,5 litra)

Przed rozpoczęciem pracy przeczytaj dokładnie instrukcję.



1. Dla ułatwienia pracy zaznacz na fermentatorze poziom 4,6 litra.
2. Zdezynfekuj, pirosiarczynem potasu lub sodu, szklany balon (gąsior, dymion).
3. Do balonu wlej 2 litry wody, dodaj cukru wg poniższej tabeli i wymieszaj aż do rozpuszczenia cukru.

Ilość cukru	Moc wina
600 g	10,5 %
770 g	12,5 %



4. Do tak przygotowanego roztworu wlej koncentrat moszczu z plastikowej butelki. Butelkę przepłucz wodą i wlej do zbiornika fermentacyjnego. Teraz dopełnij balon wodą do objętości 4,6 litra czyli do miejsca, które zaznaczyłeś wcześniej.



5. Dodaj zawartość saszetek z napisem:

WINE YEAST – drożdże winiarskie

WINE NUTRIENT – pożywka dla drożdży

ACID REGULATOR – regulator kwasowości

dobrze wymieszaj i zamknij pojemnik rurką fermentacyjną wypełnioną wodą.



6. Przenieś balon do pomieszczenia o temp. 21 - 26°C. Fermentacja powinna trwać około 5-6 dni.



7. Fermentacja jest zakończona jeżeli bąbelki w rurce fermentacyjnej pojawiają się nie częściej niż raz na dwie minuty lub jeżeli winomierz wskazuje 0 Blg.
8. Po fermentacji dodaj saszetkę z napisem **STABILISER (stabilizator wina)** , który powoduje także odgazowanie wina.
W przypadku wina **Medium Sweet White** dodaj także zawartość saszetki z napisem **SWEETENER (porcja dosładzająca wino)** .
W ciągu następnych dwóch godzin wstrząsaj kilkakrotnie balonem. Przyspieszy to proces odgazowania.
9. Po odgazowaniu wina dodaj zawartość saszetki z napisem **ADD BACK (dodatek smakowy)** i dobrze wymieszaj.

10. Następnie dodaj zawartość saszetki z napisem **KIESELSOL (środek klarujący)** mieszaj przez 10 sekund i odstaw na 12-24 godzin.
11. Dodaj zawartość saszetki z napisem **CHITOSAN (środek klarujący)** wymieszaj delikatnie i odstaw w chłodne miejsce na 1-2 dni do sklarowania.
12. Delikatnie zlej wino do innego naczynia (tak aby nie przenieść osadu).
13. W celu dosłodzenia, do zlanego wina dodaj cukier wg tabeli:

Wina gronowe	Zalecana ilość cukru	Wina owocowe	Zalecana ilość cukru
MEDIUM SWEET WHITE	nie dodajemy	CHERRY	270 g
MEDIUM DRY WHITE	nie dodajemy	PEACH	250 g
ROSE	nie dodajemy	APRICOT	500 g
MEDIUM DRY RED	nie dodajemy	ELDELFLOWER	400 g
		STRAWBERRY	160 g
		ELDERBERRY	450 g
		BILBERRY	430 g

14. Tak przygotowane wino rozlej do butelek.

SOLOMON GRUNDY oferuje także zestawy do wyrobu wina domowego w SERII GOLD na 30 butelek

