

# INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA WINA

Solomon Grundy 22,5 l – 30 butelek

**Przed rozpoczęciem pracy przeczytaj dokładnie instrukcję.**

1. Zdezynfekuj pirosiarczynem potasu lub sodu szklany balon ( gąsior, dymion ) o pojemności co najmniej 25 litrów.



2. Do balonu wlej 5 litrów wody, dodaj cukru lub glukozy wg poniższej tabeli i wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia

Ilość cukru	Rodzaj wina
3 kg	białe, różowe
4 kg	czerwone



3. Do tak przygotowanego roztworu wlej koncentrat moszczu z plastikowego pojemnika. Pojemnik przepłucz wodą, którą wlej do zbiornika fermentacyjnego.



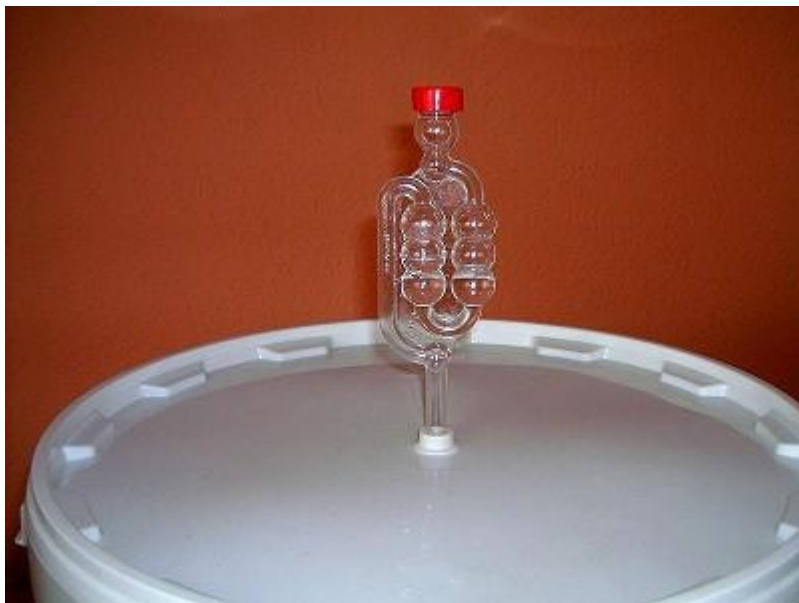
Teraz dopełnij balon wodą do objętości 22,5 litra.



4. Dodaj zawartość saszetek z napisem **WINE YEAST** (drożdże winiarskie) oraz **YEAST NUTRIENT** (pożywka dla drożdży) i dobrze wymieszaj.



5. 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 zawartość saszetek z napisem **STABILISER** (stabilizator wina, powoduje także odgazowanie wina) oraz zawartość jednej saszetki z napisem **WINE FINNINGS A**.  
W przypadku wina **Medium Sweet White** dodaj także zawartość saszetki z napisem **SWEETENER** (porcja dosładzająca wino).





9. W ciągu następnych dwóch godzin wstrząsaj kilkakrotnie balonem. Przyspieszy to proces odgazowania.

10. Po odgazowaniu wina dodaj zawartość saszetki z napisem **WINE FINNINGS B**, dobrze wymieszaj i odstaw na godzinę.



11. Następnie dodaj zawartość drugiej saszetki z napisem **WINE FINNINGS A** oraz zawartość saszetki z napisem **WINE COMPOUND**, mieszaj przez 30 sekund i odstaw do sklarowania na 1-2 dni.



12. Po sklarowaniu delikatnie zlej wino do innego pojemnika ( tak aby nie przenieść osadu ).
13. W celu dosłodzenia, do zlanego wina dodaj cukier wg tabeli:

Wina gronowe	Zalecana ilość cukru
CHARDONNAY	112 g
PIESPORTER	180 g
CHABLIS	400 g

Wszystkie rodzaje win serii **Solomon Grundy Gold** można dosładzać wg indywidualnych upodobań. Pamiętaj należy jednak, że wino zawsze można dosłodzić ale nigdy nie można spowodować by było bardziej wytrawne.

14. Tak przygotowane wino rozlej do butelek.

\* \* \* \* \*

Yeast - drożdże  
Yeast nutrient - pożywka  
Chitosan – klaruje wino  
Kieselsool - dwutlenek krzemu - klaruje wino  
Stabiliser - pirosiarczyn sodu E223 + sorbinian potasu E202 – zabezpiecza przed ponowną fermentacją przez zabicie drożdży, konserwuje wino