Opskrift på vin fremstilling

Ingredienser:	**Udstyr:**
40 kg. druer til ca. 25 liter vin Gær, Måske sukker Desacid til evt. sænke syre, vinsyre til evt. at hæve syre	Afstilker, frugtkværn Gærspande, gærrør Termometer, oechslevægt, acidometer Hævert, flasker og propper Kapsel/prop-påsætter

Proces	**Procesbeskrivelse**
Frugthøst	Høst fuldmodne vindruer, sukkerindhold måles evt. med refraktometer og skal helst være over 65º oe. Hvis sukkerindhold er for lavt tilsæt sukker, se nedenfor.
Udstyrs-hygiejne	Udstyr skal være rent. Desinficer udstyr og redskaber løbende i en desinficeringsopløsning, fx. 5 gram sulfit (dvs. 10 gram kaliummetabisulfit eller natriummetabisulfit) + 10 gram citronsyre eller vinsyre pr. ltr. skyllevand.
Afstilkning	Først skal druerne afstilkes og kværnes, det gør mosten klar til maceration og presning. Stilk giver uønsket bitter smag, en afstilker/kværner er smart og stort set uundværlig.
Tilsætninger	Tilsæt eventuelt følgende : enzymer, sukkertilpasning (se nedenfor), syretilpasning (se nedenfor), gærnæring og klaringsmiddel.
Chaptalisering	Hvis sukkerindholdet er for lavt, kan det være nødvendigt at tilsætte sukker. I særdeleshed på vores breddegrader, hvor somrene kan være korte og kolde, så udvikling af sukker i druerne ikke er tilstrækkelig. Bemærk at tilsætning af sukker sker på bekostning af smag og duft. Godt 2 gram sukker i en liter vin hæver sukkerindhold med en 1° oechsle. Chaptalisation er forskellig fra Süss reserve, der er ugæret druemost tilsat tør vin efter fermentering, for at hæve restsødme.
Afsyring	Det er hovedsagelig vinsyre, æblesyre samt citronsyre, der forekommer i vinen. Syreindhold måles med titrering, anbefalet syreindhold inden gæring bør ligge i området 7 til 12 gram/ltr. . Syre over 12 gr./ltr. reguleres med eksempelvis desacid/caliumcarbonat/kridt. Hvis syre er under 6 gr./ltr. tilsættes vinsyre. Se mere om syre i afsnit om grundviden.
Maceration / massegæring	Anvendes mest i rødvin. Vindruerne knuses, det frigør den gode druemost og danner sammen med skal en tyk grødagtig substans. Tilsæt gær. Lad substansen stå og trække i 5 til 25 dage ved 18 til 28 grader, hvis det er rødvin. Og fra få timer til maks. 2 døgn hvis det er hvidvin og ved lav temperatur f.eks. 5 grader. Omrør i substansen to til tre gange dagligt. Har du mulighed for lægge et lag CO2 udover, så mosten ikke bliver iltet, så er det at foretrække. Megen god hvidvin springer dette punkt over og går direkte til presning.
Presning	Druerne skal presses uanset om der massegæres eller ej. De fleste hvidvine bliver ikke massegæret, de bliver kun presset. De afstilkede druer kommes i pressen og de presses skånsomt. Druemosten opsamles i en ren gærspand. Fyld most op til 5 til 10 cm. fra kanten. For lidt most giver et stort rum med ilt og vildgær over mosten, for meget most kan resultere i at skum fra stormgæring vælter ud af spanden. Mosten i en spand bør fortrinsvis stamme fra en druesort. Presses der hårdt, risikerer du at få bitterstoffer med. Det sidste hårde pres gæres for sig og bruges til en separat vin, vineddike eller destillat.
Dokumentation	Mål oechslegrader (oe), som bør være over 65° oe. Husk at notere måleresultat i brygrapport. Tilsæt eventuelt 11 gram sukker pr. liter most, det hæver mosten

	med 5 oechslegrader.
Iltning	Hvis ikke du har massegæret, så kan gæren kan godt lide ilt i starten, omrør druemosten fx. med et piskeris i et par minutter.
Gær	Hvis ikke du har massegæret tilsættes gær. Følg gærproducentens temperatur-anbefalinger.
Primær gæring	Luk spanden med låg og gærrør. Stil spanden et sted, hvor temperatur er den samme som gærpoducenten anbefaler. Typisk 18 til 24 grader, hvor den udvikler alkohol og flavour. Rødvin gæres ved en lidt højere temperatur end hvidvin.
Temperatur	Efter stormgæring dvs. efter ca. 14 dage stilles vinen i et 12 – 18 graders rum.
Sekundær gæring	Efter 2 til 4 ugers gæring omstikkes vinen første gang. Undgå at overføre bundfald og evt. gærskum i den rene vinballon, som skal være desinficeret umiddelbart før brug. Ved at stikke vinen om fjernes gærpartikler og vinen bliver mere klar, samtidig forhindres risikoen for, at gærrester ligger på bunden og giver dårlig bismag. Diacetyl omdannes til flygtige stoffer samt udvikling af flavour. Sekundær gæring varer i cirka 3 til 6 måneder.
Syreregulering	Foretag eventuel yderligere syreregulering. For meget syre kan eksempelvis fjernes med Acidex, Desacid eller Malolaktisk gæring (bakterie omdanner æblesyre til mælkesyre). For lidt syre kan kompenseres ved at tilsætte vinsyre eller anden form for syre.
Stabilisering	Hvis ikke vinen skal udvikle naturlig karbonering (fx Champagne), så er det nu, der tilsættes SO_2 (svovldioxid), dvs. sulfit for at beskytte vinen mod oxidering, infektion etc.. Der må højst tilsættes 35 mg/ltr. fri SO_2 i rødvin og højst 50 mg/ltr. i hvidvin.
Alkohol%	Inden vinen hældes på flasker kontrolleres oechslegrader for sidste gang. Nu ved du, hvor meget sukker vinen har omsat. Differencen mellem de oechslegrader du målte første gang lige før gæren blev tilsat og nu, hvor vinen skal på flasker, den difference divideres med 7,5 og du har resultatet på, hvor mange procent alkohol, der er i din vin. Eksempel: (1080 – 1004) / 7,5 = 10,1%. Husk at der udvikles ca. 0,5% ekstra alkohol, hvis der tilsættes ekstra sukker i forbindelse med eventuel karbonering.
Karbonering	Vil du lave en mousserende vin, så tilsæt 4 til 8 gram sukker pr. liter inden vinen kommes på flasker. Exempel: til 20 liter vin opkoges 0,5 liter vand og der tilsættes 80 til 160 gram sukker. Omrør sukkerlagen, nedkøl til under 25 grader celsius, tilsæt den til vinen og omrør vinen, så sukkerlagen fordeles jævnt i hele vinen. Umiddelbart herefter tappes vinen på flasker. Hvis ikke du vil have bobler i din vin, så spring dette punkt over. Og udfør Flaskning og Lagring.
Flaskning	Flaskerne skal være rene og desinficerede. Fyld flaskerne med vin til ca. 4 cm. fra proppens underkant.
Eftergæring	Flaskerne skal eftergære i to uger i et rum med ca. 20 graders varme, så er der bobler i vinen. Dette punkt udføres kun, hvis du vil have mousserende vin.
Lagring	Lad flaskerne stå mindst et par måneder ved kældertemperatur (5 til 15 grader), herefter er de klar til servering. Vinen bliver bedre des længere tid den lagres. Har du tålmodighed, så lad vinen stå på lager mindst et halvt år.
	Husk at lave dokumentation for hvert bryg.