

Комплект для приготовления вина «Beervingem»

Состав комплектов

Комплект для приготовления вина Beervingem Start:

Емкость для брожения без отверстия, 33 л, БЕЗ КРЫШКИ – 2 шт.
Крышка к емкости Beer Zavodik 33 л, С ОТВЕРСТИЕМ – 2 шт.
Гидрозатвор без резинки – 1шт.
Резинка к Гидрозатвору (пищевой силикон) – 1шт.
Мешочек тряпочный/тряпочный фильтр на сифон -1 шт.
Ареометр АС-3 (0-25) -1 шт.
Сифон переливной – 1шт.
Клипса-держатель для сифона -1шт.
Пакет Bag in box, 3 л – 7 шт.
Дезинфицирующее средство ДЕО-Хлор, 5 штук – 1 уп.
Набор для приготовления вина «Beervingem» (Энзимы, Винные дрожжи, Стабилизатор / Остановитель брожения, Осветлитель - Киссельсуль (кремниевая кислота), Осветлитель – Китозан, Натуральная смесь фруктов, ягод, трав и специй) - 1 шт.

Комплект для приготовления вина Beervingem Plus:

Емкость для брожения С ОТВЕРСТИЕМ, 33 л, БЕЗ КРЫШКИ – 2 шт.
Крышка к емкости Beer Zavodik 33 л, С ОТВЕРСТИЕМ – 2 шт.
Гидрозатвор без резинки – 1 шт.
Резинка к Гидрозатвору (пищевой силикон) – 1 шт.
Мешочек тряпочный/тряпочный фильтр на сифон – 1 шт.
Сифон переливной – 1 шт.
Ареометр АС-3 (0-25) – 1 шт.
Цилиндр ПЛАСТИК, 26 см – 1 шт.
Пакет Bag in box, 3 л – 7 шт.
Клипса-держатель для сифона – 1 шт.
Дезинфицирующее средство ДЕО-Хлор, 5 штук – 1 уп.
Набор для приготовления вина «Beervingem» (Энзимы, Винные дрожжи, Стабилизатор / Остановитель брожения, Осветлитель - Киссельсуль (кремниевая кислота), Осветлитель – Китозан, Натуральная смесь фруктов, ягод, трав и специй) - 1 шт.
Ложка пластиковая, 50 см – 1 шт.
ЖК термометр – 2 шт.
Кранчик с насадкой-дрожжеуловитель – 2 шт.
Трубка для розлива пива по бутылкам – 1 шт.

Комплект для приготовления вина Beervingem Maxi:

Емкость для брожения С ОТВЕРСТИЕМ, 33 л, БЕЗ КРЫШКИ – 2 шт.
Крышка к емкости Beer Zavodik 33 л, С ОТВЕРСТИЕМ – 2 шт.

Гидрозатвор без резинки – 1 шт.
Резинка к Гидрозатвору (пищевой силикон) – 1 шт.
Мешочек тряпчатый/тряпочный фильтр на сифон – 1 шт.
Сифон переливной – 1 шт.
Ареометр АС-3 (0-25) – 1 шт.
Цилиндр ПЛАСТИК, 26 см – 1 шт.
Пакет Bag in box, 3 л – 14 шт.
Клипса-держатель для сифона – 1 шт.
Дезинфицирующее средство ДЕО-Хлор, 5 штук – 1 уп.
Набор для приготовления вина «Beervingem» (Энзимы, Винные дрожжи, Стабилизатор / Остановитель брожения, Осветлитель - Киссельсуль (кремниевая кислота), Осветлитель – Китозан, Натуральная смесь фруктов, ягод, трав и специй) - 2 шт.
Этикетка МирБир для вина – 70 шт.
Термоколпачок для винных бутылок. Золотой, 100 шт. – 1 уп.
Поддон к стойке FastRack 12 – 1 шт.
Стойка для бутылок FastRack 12 – 2 шт.
Ложка пластиковая, 50 см – 1 шт.
ЖК термометр – 2 шт.
Кранчик с насадкой-дрожжеуловитель – 2 шт.
Трубка для розлива пива по бутылкам – 1 шт.
Укупорка воздушная – 1 шт.
Пробки корковые Португалия 23*35, 25 шт – 3 уп.
Ополаскиватель бутылок – 1 шт.
Дезинфицирующее средство IO Star, 100 мл (FiveStar) – 1 шт.

Дополнительно потребуется:

Сахар или декстроза (на 22-23 литра вина):

- Для белых вин 4 кг.
- Для красных вин 4.5 - 5 кг.
- Для ягодных и фруктовых вин 4 - 6.5 кг.

Для виноделия и пивоварения лучше использовать декстрозу - это также пищевой очищенный сахар. Столовый сахар дает бражный вкус, в то время как декстроза позволяет этого избежать.

Еще может понадобиться в процессе приготовления вина дома:

Винные бутылки. Лучше всего разливать вино в стеклянные винные бутылки. Если вы хотите сделать игристое вино, то закрывать нужно с помощью проволоки Мюзле. В крайнем случае можно разлить в пластиковые бутылки, с пробками, которые будут держать давление. Подходят Пэт бутылки, используемы для пива.

Кухонное оборудование: Воронка. Лопатка/шумовка. Избегайте соприкосновения вашего вина с металлическими предметами (за исключением нержавеющей стали), если не хотите, чтобы оно имело металлический привкус!

Инструкция по приготовлению:

1. В ёмкости с отверстиями вкрутите краники, уплотнительную прокладку поставьте снаружи емкости, пластиковую гайку накрутите таким образом, чтобы «отверстие-полумесяц» было в верхней части.

2. Растворите дезинфицирующее средство в теплой (не горячей) воде, обработайте бродильную емкость и всё оборудование, которое будете использовать в процессе приготовления вина. Оставьте на 5-10 минут. Далее промойте всё оборудование прохладной, проточной водой.

3. Положите тканевый мешок для фильтрации (если он идет в комплекте) в бродильную емкость, высыпьте в мешок смесь сухофруктов и специй из набора и завяжите мешок. Если в комплекте вместо мешка входит тряпочный фильтр на сифон, то смесь вносится прямо в емкость, чтобы отделить их в последующем, при переливе во вторую емкость используется фильтр на сифон. Сероватые частицы в некоторых сушеных смесях – это не плесень, а виноградный сахар, танин и вещества, придающие вину вкус. Эти вещества крайне важны в процессе брожения вина.

4. Влейте в емкость 14 литров прохладной, чистой воды. Растворите декстрозу в 4 литрах горячей воды и также влейте раствор в емкость для брожения. Долейте воды, пока не получите 23 литра жидкости.

5. Убедитесь, что температура воды не превышает 25°C. Померьте плотность ареометром. Начальная плотность должна быть 13-16 в зависимости от крепости напитка. Чем выше начальная плотность, тем крепче будет вино. Добавьте в емкость содержание пакетиков: **Винные дрожжи и Энзимы**, хорошо перемешайте, особенно, если вы добавили ягоды без мешка, чтобы дрожжи не остались на фруктах сверху.

6. Закройте емкость крышкой, установите в емкость водяной затвор (гидрозатвор). Перенесите емкость в теплое (20-25°C), темное место, где будет проходить брожение. Заполните гидрозатвор кипячёной водой (примерно наполовину). Оставьте емкость бродить на 7-10 дней.

!Не забывайте, что температуры выше 30°C губительны для дрожжей! Оптимальная температура помещения: 20-23 °C. Если помещение прохладнее, то удлинится время брожения, но на качество готового вина это не повлияет.

7. Через 10-14 дней, первичное брожение вина окончено. Время брожения зависит от количества сахара, температуры, типа вина и может длиться и дольше. Проверьте состояние вина с помощью ареометра. Если прибор показывает от 3 до 0, в зависимости от типа вина, оно готово для добавления стабилизаторов брожения. В водяном затворе могут еще иногда появляться отдельные пузырьки, но брожение на самом деле уже окончено.

Брожение можно остановить и раньше, когда еще не весь сахар превратился в алкоголь. Например, когда ареометр показывает 3-5 единицы плотности, но все же рекомендуется полное сбраживание сахаров. Если вы хотите получить не сухое, а сладкое вино, то лучше подсластить вино перед розливом по бутылкам.

8. Выньте мешок с ягодами (если идет в комплекте) из емкости для брожения, отожмите его и перелейте вино с помощью сифона и тряпочного фильтра (если фильтр в комплекте) в другую, предварительно продезинфицированную ёмкость.

Далее нужно удалить из вина углекислый газ. Это можно сделать двумя способами:

- удалите водяной затвор из крышки, закройте отверстие, например, скотчем и потрясите емкость несколько раз. Затем выпустите газ из емкости.

- можно переливать вино несколько раз из одной емкости в другую.

Добавьте в жидкость содержимое пакетика **Остановитель брожения**. Тщательно перемешайте. Закройте крышку, вставьте гидрозатвор. Оставьте вино на 1-2 дня. В течение этих дней периодически трясите емкость, чтобы избавиться от углекислого газа в вине.

9. Перелейте вино в другую чистую и дезинфицированную (см. п.2) емкость. Добавьте содержимое пакетика **Киссельсуль** и **Китозан** и перемешайте. Дайте вину спокойно отстояться и осветлиться в закрытой емкости в течение 5 - 7 дней.

8. Перелейте вино с помощью сифона в другую емкость. Теперь можно в него добавить декстрозу, если вы хотите получить более сладкое вино и разлить по бутылкам. Добавляйте 5-7 грамма декстрозы на 1 литр вина. Прежде чем разлить вино по бутылкам, убедитесь, что вино прозрачное и яркого цвета. Если нет, дайте вину отстояться и посветлеть еще в течение нескольких дней.

9. Хранение. Сразу после розлива вино уже готово к употреблению, но со временем его аромат и вкусовые качества в бутылках улучшаются. Вкус вина будет наилучшим несколько месяцев спустя. Используйте для закупоривания бутылок натуральные корковые пробки и 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.

Коробка в которую упакован набор подходит для использования пакетов BaginBox.

Советы и рекомендации

ОБЩИЕ ПРАВИЛА МЫТЬЯ И ДЕЗИНФЕКЦИИ

Ошибки, допущенные при мытье и дезинфекции, губят много хорошего вина. Всегда помните, что воздух полон бактерий, которые не видны невооруженным глазом. Винное сусло - идеальная среда для их размножения, поэтому очень важно дезинфицировать все предметы, участвующие в приготовлении. Общее правило таково: все, что соприкасается с вином, должно быть чистым и стерильным. Только в этом случае вы не потеряете ни одной бутылки Вашего замечательного напитка.

1. Сразу после использования посуды и всех приспособлений для приготовления сусла промывайте их горячей водой, а емкости следует сразу обрабатывать моющим средством, чтобы хранить их до следующего использования чистыми. Не применяйте жесткие губки, так как это оставит микро порезы на поверхности емкости, в которую потом забьются бактерии.

2. Не жалейте проточной воды на тщательное ополаскивание всего оборудования после применения любого моющего или дезинфицирующего средства.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОСТАВЫ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ

ДЕО ХЛОР – современное дезинфицирующее средство, содержащее 30% активного хлора. Део Хлор чрезвычайно удобен в употреблении благодаря тому, что выпускается в виде таблеток, и эффективен при обработке пищевого оборудования и приспособлений из пластика, стекла, стали, керамики, эмали. Как правило, 2 таблеток достаточно для стерилизации всего оборудования. Для приготовления дез. раствора используйте 1 таблетку на 10 литров теплой воды (20-30 °С), при этом получится 0,03% раствор. Обработайте все поверхности оборудования этим раствором и оставьте на 10-15 минут. Затем вылейте раствор и тщательно ополосните холодной водой.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ БУТЫЛОК

Подготовка чистых бутылок, несомненно, самое трудоемкое занятие для домашнего винодела. Поэтому, прежде всего, приучите себя ополаскивать бутылку всякий раз, когда она освобождается от вина, и переворачивать горлышком вниз. В этом случае вы избавитесь от ненужной работы по отмачиванию и «отскребанию» ершиком грязных бутылок. И самое главное, при стерилизации Вы, действительно, добьетесь чистоты и будете уверены, что никакой невидимый снаружи грибок не прицепился где-то на дне. Специальные подставки для сушки бутылок пригодятся в любом хозяйстве, а особенно для домашнего винодела. Если под рукой нет подставки, полезно иметь хотя бы ящики для бутылок и хранить в них чистые бутылки горлышками вниз. Всевозможные полезные приспособления: насадки на водопроводный кран, ручные и полуавтоматические устройства для мойки и ополаскивания и т.д. - доступны сегодня для винодела-любителя. Если же вы не обзавелись какими-либо специальными приспособлениями, пригодится обычная воронка. Из бутылки в бутылку вы переливаете дезинфицирующий раствор, оставляя его на необходимое время (указано в инструкции к дез.средству), затем этим же раствором заливаете пробки. Не забывайте, что пробки и колпачки тоже должны быть простерилизованы.

БЕЗОПАСНОСТЬ!!!

- Никогда не используйте вместе разные стерилизующие средства! Это может вызвать выделение ядовитых веществ, в том числе хлорного газа.
- Не забывайте, что все дезинфицирующие составы требуют аккуратного обращения. При работе с ними желательно надевать резиновые перчатки, защитные очки и марлевую повязку на лицо - составы летучи и могут вызвать кашель.
- Хорошо проветривайте помещение после обработки оборудования. Храните стерилизующие средства подальше от детей!

ПОДГОТОВКА ДРОЖЖЕЙ

Дрожжи в процессе создания Вашего вина играют огромную роль. Это живые организмы, которые живут по своим законам и к которым нужно относиться бережно. Эта процедура не обязательна, но для того, чтобы дрожжи быстрее начали работать, их можно подготовить заранее. За 1-2 часа до приготовления винного сусла налейте немного (по массе в 10 раз больше, чем будет использоваться дрожжей) теплой кипяченой воды (20-25°C) в простерилизованную стеклянную бутылку, колбу или стакан, добавьте 1/2 чайной ложки декстрозы и несколько капель лимонного сока.

Высыпьте в сосуд дрожжи из пакетика (не перемешивая) и закройте сверху стерильным ватным тампоном либо блюдцем. Температура воды должна быть на 2-3 градуса выше той, при которой будет проходить брожение. Пока вы разводите сусло, ваши дрожжи начнут потихоньку "оживать", и к тому моменту, когда вы добавите их, они будут почти готовы приступить к работе. Вылейте дрожжи, ополоснув стенки бутылки, и тщательно перемешайте винное сусло.

ТЕМПЕРАТУРА

Частые ошибки в домашнем виноделии связаны с неправильным температурным режимом. Винные дрожжи, которые Вы используете, ведут себя по-разному при различных температурах.

ниже 13°C	13-17°C	18-24°C	24-29°C	выше 30°C
Брожение останавливается	Неустойчивое брожение	Идеальная температура	Слишком бурное брожение, разрушение аромата	Дрожжи погибают

Как видно из схемы, нормальная комнатная температура(18-24°C) идеальна для Ваших дрожжей. Кроме того, следует иметь в виду, что лучше всего дрожжи себя чувствуют при стабильной температуре. Исследования показывают, что перепады температуры брожения даже в 3-4°C отрицательно сказываются на работе дрожжей и на вкусовых качествах. Дрожжи сами по себе создают несколько градусов тепла, пока работают. Однако зимой возможны проблемы, и Вам помогут их решить простые нагревательные приборы.

АЛКОГОЛЬ В ВАШЕМ ВИНЕ

Содержание алкоголя в вине зависит от того, какое количество сахаров присутствовало в винном сусле. Это означает, что чем выше плотность, тем больше сахаров в нем содержится, тем больше спирта образуется в результате взаимодействия сахара с дрожжами, то есть после брожения.

Каждый раз при приготовлении вина Вас будут интересовать два показания Ареометра.

1. После того, как вы полностью подготовили винное сусло и еще не добавили дрожжи. Это показание - Начальная плотность.

2. Перед тем, как приступить к разливу вина в бутылки.

Это показание - Конечная плотность.

Определение содержания алкоголя в вине:

В колонке плотность по Ареометру (%) найдите значения соответствующие Начальной и Конечной плотностям, которые показал Ваш прибор.

В колонке алкоголь (%) найдите соответствующие им значения потенциального содержания алкоголя. Вычтите Конечный % из Начального %.

Пример:

Начальная плотность = 14% (1.056) соответствует 7,00% градусам крепости

Конечная плотность = 2,5% (1.010) соответствует 1,00% градусу крепости

$7,00\% - 1,00\% = 6\%$ - предполагаемое содержание алкоголя в Вашем вине.

ТАБЛИЦА ПЛОТНОСТИ ВИНА И ПОТЕНЦИАЛЬНОГО СОДЕРЖАНИЯ АЛКОГОЛЯ

Алкоголь (%)	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру (%)	Алкоголь (%)	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру (%)
0.00	1.002	0.50	5.25	1.043	10.75
0.25	1.004	1.00	5.50	1.045	11.25
0.50	1.006	1.50	5.75	1.047	11.75
0.75	1.008	2.00	6.00	1.049	12.25
1.00	1.010	2.50	6.25	1.051	12.75
1.25	1.012	3.00	6.50	1.053	13.25
1.50	1.014	3.50	6.75	1.055	13.38

1.75	1.016	4.00	7.00	1.056	14.00
2.00	1.018	4.50	7.25	1.058	14.50
2.25	1.020	5.00	7.50	1.060	15.00
2.50	1.022	5.50	7.75	1.061	15.38
2.75	1.024	6.00	8.00	1.063	15.75
3.00	1.026	6.50	8.25	1.065	16.25
3.25	1.028	7.00	8.50	1.067	16.75
3.50	1.030	7.50	8.75	1.069	17.25
3.75	1.032	8.00	9.00	1.071	17.75
4.00	1.034	8.50	9.25	1.073	18.50
4.25	1.036	9.00	9.50	1.075	18.75
4.50	1.038	9.50	9.75	1.076	19.13
4.75	1.040	9.88	10.00	1.078	19.50
5.00	1.041	10.25	10.25	1.080	20.00

УДАЧНОГО

ВИНОДЕЛИЯ

И

ПРИЯТНОЙ

ДЕГУСТАЦИИ!!!