

# 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 - Киссельсульф

(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 -

Киссельсульф (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 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 – 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	<b>Идеальная температура</b>	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	<b>1.002</b>	0.50	5.25	<b>1.043</b>	10.75
0.25	<b>1.004</b>	1.00	5.50	<b>1.045</b>	11.25
0.50	<b>1.006</b>	1.50	5.75	<b>1.047</b>	11.75
0.75	<b>1.008</b>	2.00	6.00	<b>1.049</b>	12.25
1.00	<b>1.010</b>	2.50	6.25	<b>1.051</b>	12.75
1.25	<b>1.012</b>	3.00	6.50	<b>1.053</b>	13.25
1.50	<b>1.014</b>	3.50	6.75	<b>1.055</b>	13.38

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

**УДАЧНОГО**

**ВИНОДЕЛИЯ**

**И**

**ПРИЯТНОЙ**

**ДЕГУСТАЦИИ!!!**