

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРАВЕНЕ НА ДОМАШНО ВИНО

С комплекта: EasyHomeWineKit

ПОДГОТОВКА

1. Почистете добре **съда за ферментация (№1 в комплекта)**, дезинфекцирайте го и изплакнете обилно с вода. Не използвайте домакински почистващи продукти.
2. Всеки път, когато трябва да дезинфекцирате съдовете и приборите за правене на вино, го правете с разтвор на **калиев метабисулфит - КМБС (№7 в комплекта)**. Разтворете пакетчето КМБС в 1 литър студена вода. Потопете или напръскайте оборудването си с този разтвор и изплакнете обилно. Разтвора може да се съхранява в плътно затворен контейнер до 2 месеца.
3. Използвайте питейна вода с добро качество. Ако не сте сигурни в качеството на водата, използвайте бутилирана.
4. Началната температура на виното е критично важна. Добра температура на сока за ферментация е между 20°C и 26°C, преди да добавите дрождите.
5. На всеки етап е необходимо дегустиране и мерене със **захаромер (№9 в комплекта)**. Така се следи превръщането на гроздовите захари в алкохол.

БУРНА ФЕРМЕНТАЦИЯ: ДЕН 1–5

1. Срежете внимателно плика с **гроздовата мъст (№2 в комплекта)** и излейте съдържанието му във вече почистения и дезинфекциран **ферментатор**.
2. Проверете температурата на мъстта. Трябва да е 20°C - 26°C. Ако не е в този диапазон, покрийте ферментатора и го преместете в подходящо помещение за постигане на желаната температура.
3. Отворете пакета с **дрожди (№3 в комплекта)** и ги добавете към мъстта по начина описан в **Приложение-1**.
4. Поставете ферментатора в помещение с температура от 20°C до 26°C. Вземете **хидрозатвора (№8 в комплекта)** и го монтирайте в отвора на капака, намиращ се под етикета със срока на годност. Поставете капака върху ферментатора.
5. Вземете плика с **дъбов чипс (№9 в комплекта)** и го добавете във вашия съд, сега. Добре е, предварително да го поставите във филтърна торбичка или тензук.
6. Веднага след започване на алкохолната ферментация, добавете храната за дрожди, **диамониев фосфат (№10 в комплекта)**, предварително разтворена в 100 мл. от гроздовата мъст.

ТИХА ФЕРМЕНТАЦИЯ: ДЕН 6–14

Цел: захарност 2-4%.

Бурната ферментация вече е завършила.

1. Внимателно отворете капака на съда за бурна ферментация и преместете виното в съд с подходящ обем, за тиха ферментация с хидрозатвор. Съда може да е стъклен, дървен или пластмасов, с обем максимум 25 л. Наличие на много въздух в съда за тиха ферментация крие голям риск от вкисване.
2. Оставете съда за тиха ферментация за 8-10 дни, до нейното завършване, в помещение с температура около 20°C - 26°C.

СТАБИЛИЗИРАНЕ, ДЕГАЗИРАНЕ И ИЗБИСТРЯНЕ: ДЕН 15–27

Цел: захарност 0%.

1. На около 15-ия ден, цялата активна ферментация трябва да е завършила, когато не се отделят постоянно мехурчета. Проверете вкуса и захарността. Продължавайте докато последната не падне до 0%. Процеса на ферментация може да продължи и по-дълго, особено ако температурата в зоната на ферментация е по-ниска от 20 °C.
2. Откалете/отдекантирайте в чист съд, чрез интензивно аериране. Наливайте от високо. Целта е да се премахне излишния CO₂. Добавете половината от пакета **КМБС (№6 в комплекта)**, разтворен в 20 мл. вода и добавете към виното. Затворете плътно съда.
3. Добавете торбичката с маркировка **бентонит (№5 в комплекта)** към виното, предварително намокрен в 50 мл. вода за 2-6 часа. Разбъркайте.
4. Преместете съда на хладно място с температура между 10°C и 15°C, за период 10–14 дни, за да се избистри.

БУТИЛИРАНЕ

След 14 дена виното трябва да е напълно избистрено. Почистете и дезинфекцирайте съда за бурна ферментация и всички прибори, с които ще работите. Изплакнете ги добре.

1. Отдекантирайте виното във Вашия **съд за бурна ферментация (№1 в комплекта)**. Вземете само бистрата част. Утайките оставете настрана.
2. Добавете останалата половина от пакета **КМБС (№6 в комплекта)**, разтворен в 20 мл. вода и добавете към виното.
3. Ако искате да **филтрирате** виното си, направете го сега.
4. Добре е да използвате сифонна пръчка, за да прехвърлите виното във Вашите бутилки. Оставете около 2 пръста (3 см) пространство между дъното на тапата и горната част на виното.
5. Поставете тапите или капачките.
6. Съхранявайте бутилките в легнало положение на тъмно и хладно, с постоянна температура място. Можете да консумирате веднага, но знайте, че в тези условия, виното запазва качествата си до 1 година.

Да ви е вкусно и весело!