ZELF WIJNMAKEN IN 7 - 10 DAGEN IN TWAALF STAPPEN

Dit wijnpakket bevat 100% puur druivenconcentraat van hoge kwaliteit uit het noordwesten van Italië. De speciale wijngist laat het specifieke karakter en aroma van de gebruikte druivensoorten optimaal tot hun recht komen. Het resultaat is een stijlvolle Italiaanse wijn van niveau, die al na een maand kan worden gedronken.

BROUWMATERIAAL EN APPARATUUR

Gebruik goed materiaal zoals:

- **GISTINGSFLES VAN 5 LITER:** extra fles aanbevolen voor het overhevelen. Zie hieronder.
- **UITSCHUIFBARE HEVELSLANG**
- **SPECIAAL REINIGINGSMIDDEL**

VOORBEREIDING

Maak de gistingsfles en alle gereedschap goed schoon met een sulfietoplossing en spoel daarna alles met water twee keer goed na. Gebruik lauw maar **nooit** heet of kokend water!
Let op: een gewoon (huishoud) schoonmaakmiddel is niet geschikt en laat schadelijke resten na.

DAG 1 - 5: START EN GISTING

1. Open de verpakking en doe het druivenconcentraat in de gereinigde gistingsfles.

2. Gebruik lauw water van ongeveer 30°C om de hoeveelheid aan te vullen TOT 4½ liter.

3. Strooi de inhoud van zakje 1 wijngist ***(Wine Yeast/Nutrient)*** over de vloeistof. Schud vervolgens alles een minuut goed om.

DAG 1 - 5

4. Doe de stop op de fles, vul het waterslot voor de helft met water en plaats stop en waterslot op de gistingsfles.

5. Zet de fles op een plaats waar u deze later makkelijk kan overhevelen en laat deze op kamertemperatuur (± 18-20°C) staan. Denk aan de kans op lekken, overstromen etc. op de plek waar u de gistingsfles neerzet. Een lagere temperatuur betekent dat de gisting langer duurt. De gisting start gemiddeld **binnen 1 tot 2 dagen** en wordt zichtbaar d.m.v koolzuurbelletjes in het waterslot en de aanwezigheid van schuim op het vloeistofoppervlak. **Na ongeveer 5 - 7 dagen** is het gistingsproces beëindigd: er verschijnen nauwelijks of geen koolzuurbelletjes meer in het waterslot en de schuimvorming is verdwenen.

© Brouwmarkt BV

DAG 6 - 10: STABILIZER EN KLAREN

6 Gebruik bij voorkeur een hydrometer om te controleren of alle suiker is vergist. Het gebruik van een hydrometer is sterk aan te bevelen om het suikergehalte vast te stellen, en of de wijn helemaal is uitgegist. Het S.G. (densiteit) moet rond de 1000 zijn. Als u geen hydrometer heeft, dan proeft u van de wijn: deze mag niet meer zoet smaken.

Let op: Als de wijn nog zoet smaakt, wacht dan een dag of twee met de volgende stap (het toevoegen van zakje 2, de stabilizer). Controleer vervolgens nogmaals door van de wijn te proeven.

DAG 6 - 10

7 Als u er absoluut zeker van bent dat de gisting gestopt - en de wijn niet meer te zoet is:
Gebruik de hevelslang om de wijn over te hevelen in een andere gistingsfles en zorg ervoor dat de meeste droesem achterblijft.

8 Strooi de inhoud van zakje 2 ***(Stabilizer)*** over de vloeistof. Schud vervolgens de gistingsfles totdat er geen koolzuurgas meer ontstaat. Herhaal dit twee tot drie keer, met een pauze van een paar minuten. Al het gas moet zijn verdwenen, anders verloopt het klaren van de wijn niet goed.

9 Voeg zakje 3 ***(Finings A)*** toe aan de vloeistof, schud daarna alles goed om en laat de wijn staan. Sluit de fles af met stop en waterslot.

10 Voeg na 2 dagen tenslotte zakje 4 ***(Finings B)*** toe aan de vloeistof en schud, niet langer dan 15 seconden, de fles voorzichtig om en laat de wijn minimaal twaalf uur staan om helemaal helder te worden. Na het klaren kan de wijn veilig worden gebotteld.

11 Hevel de wijn nog één keer over in een andere gistingsfles en let er op dat dit keer ALLE droesem achterblijft. Sluit de fles af met stop en waterslot. Twee dagen later kan de wijn gebotteld worden.

12 **KLAAR!** Hevel de wijn over in schone wijnflessen en sluit ze daarna af met een (nieuwe) wijnkurk. Gebruik voor het aanbrengen van de wijnkurk een kurkapparaat. Na een maand is de wijn op dronk.

Voor meer informatie zie het boek: Stap voor stap Wijnmaken van Rob van Gelder, verkrijgbaar via www.brouwmarkt.nl

© Brouwmarkt BV