

Инструкция по применению Комплект расходных ингредиентов для набора «Белое и красное»

Уважаемый покупатель! Вы приобрели комплект расходных ингредиентов для набора «Белое и красное», который предназначен для приготовления вина «Шардоне» и «Каберне» в домашних условиях. Смеси состоят из натуральных ингредиентов. Набор рассчитан на приготовление 80 литров напитка.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- осветлитель бентонит: 500 г;
- натуральная винная смесь «Шардоне»: 500 г;
- натуральная винная смесь «Каберне»: 500 г;
- дрожжи винные: 100 г.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМПЛЕКТА РАСХОДНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ НАБОРА «БЕЛОЕ И КРАСНОЕ»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУСЛА И ПРОВЕДЕНИЕ БРОЖЕНИЯ

Чтобы приготовить вино необходимо сделать сусло. Оно является основой получения качественного алкогольного продукта.

Для изготовления сусла необходима бродильная емкость с гидрозатвором. Через него будет выходить углекислый газ, который образуется в процессе брожения, также с помощью гидрозатвора его удобно контролировать.

Дрожжи – важнейший ингредиент, который необходим для сбраживания. В набор входят профессиональные винные дрожжи. Они обладают рядом преимуществ: нет сильного пенообразования, сокращается срок брожения и увеличивается выход напитка.

Активация дрожжей

Рекомендуемой пропорцией на 10 л сусла является использование 4 г дрожжей.

Предварительно дрожжи активируют путем регидратации. Для этого необходимо развести содержимое упаковки в подслащенной питьевой воде (50 г сахара на 1 л воды) при температуре 30-35°C в соотношении 1:10. Размешать до однородной массы и выдержать 30 минут.

Когда дрожжи «подойдут» (на их поверхности образуется характерная пена) можно добавлять их в емкость с сусликом.

Оптимальной температурой для ёмкости с сусликом является диапазон от 27°C до 32°C.

Приготовление суслика

Приготовьте сахарный сироп: на 1 литр воды, добавьте 200 г сахара и 12,5 г натуральной винной смеси «Каберне» или «Шардоне». Все тщательно перемешайте.

Добавьте заранее подготовленные винные дрожжи.

Закройте емкость крышкой с гидрозатвором и поставьте в темное место, где температура составляет 27-32°C

Определение готовности суслика

Самый ответственный момент в процессе – правильно установить готовность суслика. Сделать это можно по гидрозатвору: если пузырьки в нем перестают выделяться, значит, брожение завершено.

Как правило, брожение продолжается 5-7 дней.

ОСВЕТЛЕНИЕ

Осветлитель – порошок для осветления и стабилизации суслика. Вносится перед началом выдержки.

Использование осветлителя (в порошке)

Перелейте вино с осадка в другую емкость.

Молодое вино, даже снятое с осадка мутноватое. Это объясняется тем, что некоторые части дрожжей настолько малы, что не могли осесть. Для их удаления проводится оклейка или осветление напитка.

Осветлитель (в порошке) – это натуральная природная бентонитовая глина, которая применяется для осветления и стабилизации браги, вин, виноматериалов и фруктовых соков.

Осветлитель разводят в вине в пропорции 1:10 от своего веса. Его постоянно размешивают в течение этой операции во избежание образования комков. Затем необходимо оставить эту массу набухать в течение 24 часов. После осветлитель водится в обрабатываемое вино и хорошо размешивается. Примерная дозировка 10-15 грамм на 20 литров напитка.

Далее 7-12 суток проводится оклейка в прохладном месте, и вино становится прозрачным.

Перелейте вино перед подачей в графин и дайте ему отдохнуть в прохладном месте 7 дней (можно в холодильнике или погребе).

УХОД И ХРАНЕНИЕ

Дрожжи, винные смеси, осветлитель хранить в сухом месте при комнатной температуре, не мочить и не подвергать резким перепадам температуры. Защищать от влаги, сильнопахнущих веществ и воздействия агрессивной, влажной, атмосферной среды. Хранить в удаленности от источников тепла, воспламеняющихся и горючих материалов.