Vinoferm® MAXI startpakket

Proficiat met de aankoop van het VINOFERM® MAXI-STARTPAKKET. Momenteel maken enkele tienduizenden fervente fruitwijn makers jaarlijks hun overheerlijke "huiswijntjes". Neen, geen druivenwijn ... maar fruitwijn! Wilt u enkele voorbeelden? Wijn van appelen en peren, pruimen, rode bessen, krieken en kersen, vlierbessen en vlierbloemen, rabarber ... en zelfs wijn van mispels, peterselie, eikenbladeren, paardenbloemen, berkensap, … U ziet: de keuze is schier onbeperkt! En praktisch allemaal geven ze stuk voor stuk pareltjes van resultaten. Uiteraard is vakkennis noodzakelijk en daarvoor zijn er boeken. Maar bovenal moet de wijnmaker geduld hebben! Geduld om de wijn te laten rijpen tot een volwaardige godendrank…
Maar, u wil onmiddellijk beginnen, en daarom geven wij in deze brochure reeds een overzicht van het wijn maken.
Als u één van de recepten nauwkeurig volgt mag u terecht fier zijn op uw resultaat!

1. Wat bevat dit startpakket?

- 2 gistingsemmers van 30 liter
- 2 watersloten en 2 aftapkranen met tegenmoer
- afvulpijpje
- 1 x 30 kurken om de wijnfessen af te sluiten
- een kurkapparaat,
- roerlepel 40 cm
- een hydrometer, om de aanwezige suiker te meten
- een maatglas
- een acidometer, om de zuurtegraad van het sap te meten
- een flessenborstel
- CHEMIPRO® OXI om materiaal te reinigen
- een zakje gist Bioferm rouge, voor rode wijn
- een zakje gist Bioferm blanc, voor witte wijn
- 100 g Nutrisal of gistvoedingszout
- 25 g Zymex om de pectine af te breken
- 100 g Campden of sulfietpoeder
- Gemengde zuren (Mixacid)
- 100 g Desacid om te zure wijn te ontzuren
- Gebruiksaanwijzing met recepten
- “Het Kitzinger wijnboek”, 71 p., Nederlands

2. Wat bevat dit startpakket niet?

- vruchtensap
- suiker

3. Overzicht van het wijnmaken.

Vooraleer we echt van start gaan, moeten we even de aandacht vestigen op het belang van de hygiëne. ALLES wat u gebruikt, moet vrij zijn van schimmels, bacteriën, e.d.

Dit "ontsmetten" kan best gebeuren met een speciaal product zoals CHEMIPRO® OXI, een reiniger ontsmetter ontgeurder in één.
Ook met sulfiet kan u de materialen ontsmetten. U moet dan wel eveneens een zuur (mixacid) toevoegen.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

a) De VIER manieren van SAPWINNING:
U kan most bereiden door de ingrediënten (vruchten, groente, ...) te kneuzen en de alzo verkregen pulp enkele dagen in water te laten weken.
Liefst voegt u een pectineafbrekend enzym (Zymex) toe, zodat u meer sap krijgt en uw wijn later gemakkelijk helder wordt. Na enkele dagen zijn kleur, geur en smaak dan voldoende in het water opgelost en kan u de pulp afzeven en met de hand uitpersen.
De meest traditionele manier om «most» te maken is wellicht het persen. De meeste vruchten zijn hiervoor geschikt. Hiervoor gebruikt u een fruitmolen en een fruitpers. Deze methode heeft een groot saprendement, maar vraagt een grotere begininvestering. Fruitpersen zijn in de handel verkrijgbaar in verschillende maten en prijzen.
Een zeer interessante en relatief eenvoudige methode van sapwinning is de stoomextractor of ontsapper. Dit is een speciaal toestel waarmee u in korte tijd gepasteuriseerde sappen kan verkrijgen uit praktisch alle fruit, groente of kruiden. Toch blijven de meeste aromatische stoffen behouden. Daarna kan u zelf de bestemming eraan geven: verder bewaren als vruchtensap of verwerken tot wijn.
In bepaalde gevallen is het afkoken van de ingrediënten de beste oplossing. We denken dan vooral aan wortelen, rozenbottels, bananen, ...
Hierbij zullen de vruchten wel een deel van hun aroma verliezen door het koken. Soms geeft gekookt ook een bijsmaakje. Een pectineafbrekend middel is altijd noodzakelijk.

b) De GISTSTARTER:
Nu kan u de reingist gaan aanmaken. Hiervoor neemt u best een korrelgist die u gedurende een 15 tal minuten in een glas lauw (max. 30°C.) water laat opzwellen. Daarna kan u deze gist simpelweg bij de most voegen ! De korrelgist zal snel opstarten en de gisting op gang brengen.

c) SUIKER en ZUURMETING:
De alcoholische vergisting dient te gebeuren in zo ideaal mogelijke omstandigheden. Daarom moet de most zowel voldoende suiker als een juist zuurgehalte bevatten. Daarvoor bestaan er 2 handige metertjes : de DICHTHEIDSMETER en de ACIDOMETER.
Na deze twee metingen dient u eventueel de most aan te passen, door suiker, water en/of een ander sap toe te voegen. Deze metingen vragen uiteraard wat extra werk, maar verzekeren u van een goed resultaat. Nochtans kan de beginner door gebruik te maken van een recept deze metingen overslaan.

d) De GISTING:
We onderscheiden twee manieren van gisten : mostgisting en pulpgisting.

- Bij de pulpgisting zal u het gekneusde fruit enkele dagen laten meegisten. De gist wordt 1 dag na het kneuzen bij het water en het gekneusde fruit gevoegd. De door de gisting gevormde alcohol lost veel meer smaak-, kleur- en reukstoffen op, wat resulteert in een smaakvollere wijn. Door de koolzuur wordt de pulp naar de oppervlakte gestuwd en vormt aldaar een dichte koek. Deze "hoed" dient u regelmatig om te roeren. Deze gisting dient te gebeuren in een emmer, maar wel afgesloten door middel van een losliggend deksel of doek. Na 3 à 5 dagen wordt de pulp afgezeefd, uitgeperst en de most verder bijgesuikerd.
- Als u met zuiver sap werkt dan begint u gelijk met de gisting. Gedurende de eerste dagen (de eerste gisting) zal er veel schuimvorming zijn. Het is daarom aangeraden de gistingsemmer slechts voor 3/4 te vullen. Zoniet zal het overschuimen. Gedurende de eerste dagen dient u ook regelmatig te roeren, zodat de gistcellen zich raar behoren kunnen ontwikkelen.
- De gisting wordt afgesloten met een waterslot. Dit is een soort zwanenhalsje dat door middel van een rubberen stop op de emmer zit. Het wordt voor de helft met water gevuld. Hierdoor kan geen lucht van buitenaf in de emmer dringen terwijl het gevormde koolzuur wel kan ontsnappen.

- Na ongeveer een week gaat het proces geleidelijk over in een veel rustiger gisting (de tweede gisting). De gistingsemmer kan nu volledig bijgevuld worden.
- De natuur doet zijn werk en de wijn zal nu snel klaar zijn. De dode gistcellen zullen naar de bodem zinken en daar een "droesem" vormen. Daarom zal u de wijn verschillende malen overhevelen, zonder de droesem te laten meekomen. Dit gaat heel eenvoudig dankzij de kraan en de tweede emmer. Na enkele maanden zal al de aanwezige suiker volledig vergist zijn en dient uw wijn nog te klaren en te rijpen.

e) BOTTELEN:

- U bent een gelukkig mens: na enkele maanden is de wijn geklaard en wat belegen. U bottelt hem met behulp van het afvulpijpje (gemonteerd aan de aftapkraan) in de gereinigde wijnflessen, sluit deze met een goede kwaliteitskurk door middel van een kurkapparaat en werkt het geheel af met een capsule en een etiket.
- De flessen worden al liggend bewaard om de kurk goed vochtig te houden. Ook nu dient de wijn nog wat te rijpen. Hier geldt de gouden regel voor iedere wijnmaker: geduld wordt beloond …

f) PROOST!!

Nu komt het moment dat elke wijnmaker met diepe trots vervult: een wijnglas staat ingeschonken ... u beoordeelt tezamen met uw familie of vrienden de kleur, de geur, het bouquet en de smaak . . .
u heeft veel geduld gehad, maar het was de moeite waard!

4. En nu aan de slag ...!

U wilt gelijk beginnen? Een goed idee … Met behulp van de onderstaande recepten maakt u zeker zonder probleem twee heerlijke wijnen. Beide recepten werden immers uitgetest en zijn speciaal uitgebalanceerd voor een goed resultaat.

Veel plezier en ... PROOST !

BASISRECEPT voor 23 liter RODE TAFELWIJN

Ingrediënten:

7,5 kg vlierbessen
5 kg suiker
5 theelepels pecto-enzyme
2,5 theelepel mixacid
5 theelepels gistvoedingszout
Korrelgist: Bioferm rouge

Werkwijze:

Pluk de bessen en ontdoe ze van de steeltjes met behulp van een vork. Plet ze en laat ze dan met een weinig water gedurende 15 min. verwarmen tot ong. 80°C. Los de helft van de suiker op in 5 liter warm water en voeg toe. Na volledige afkoeling (tot 25°C !) het gistvoedingszout, het pecto-enzyme en het citroenzuur toevoegen. Los, al roerend, de korrelgist op in een lauw glas (max. 30°C) en voeg deze na 15 min. aan de most toe. Laat alles gedurende 2 dagen gisten in een witte plastic emmer, afgesloten met een zuiver doek. Roer elke dag minstens éénmaal alles flink door. Zeef dan af door een neteldoek, pers de pulp uit en giet de most in de gistingsemmer.
Vul aan met water tot 3/4 van de emmer gevuld is. Plaats het waterslot, voor de helft gevuld met water, op de emmer en laat op een warme plaats (25°C) nog 1 week verder gisten. Denk eraan dat gedurende de eerste dagen de gisting hevig kan zijn, met schuimvorming tot gevolg.
Voeg dan de overige suiker, opgelost, toe; vul de emmer en roer alles grondig door. Laat nu verder gisten. Afhankelijk van de temperatuur zal de wijn uitgegist zijn binnen 2-4 maanden. Laat de wijn dan over in de andere emmer zonder het bezinksel op te schudden (door middel van de kraan).
Laat opnieuw enkele maanden klaren en rijpen tot de wijn kristalhelder is. Nu kan u de wijn gaan bottelen in wijnflessen. Sluit deze dan af met een goede kwaliteitskurk d.m.v. het kurkapparaat. Denk eraan: hoe langer u deze wijn laat rijpen, des te rijker wordt hij van body, bouquet en smaak!

BASISRECEPT voor 23 liter APPELWIJN

Ingrediënten:

7,5 liter appelsap
1250 gram rozijnen
3,75 kg suiker
10 liter water
5 theelepels pecto enzyme
5 theetepels gistvoedingszout
7,5 theelepels mixacid
Korrelgist: Bioferm blanc

Werkwijze:

Zorg voor voldoende appelen voor ong. 7,5 liter appelsap. Meestal voldoen 16-30 kg appelen.
Neem liefst een smaakvolle soort, daar dit de wijn zeker ten goede zal komen. (U kan natuurlijk ook appelsap kopen, als u er maar voor zorgt dat er geen bewaarmiddelen inzitten !). Pers, met de hand of door middel van een fruitpers, de gesneden appelen en vang het sap op in een emmer. Hak of plet de rozijnen en voeg deze aan het appelsap toe.
Los ¾ van de aangegeven hoeveelheid suiker op in het (eventueel verwarmd) water en voeg dit toe aan het sap. Voeg (na afkoeling) het gistvoedingszout, het pecto-enzyme en het mixacid toe.
Los de korrelgist op in een glas lauw water (200 ml, max. 30°C) en voeg na 15 min. aan de most toe.
Plaats het waterslot (voor de helft gevuld met water) op de emmer en roer alles door. Zet nu op een warme plaats (25°C) en roer de eerste dagen regelmatig zodat de gisting op gang kan komen. Denk eraan dat gedurende de eerste dagen de gisting hevig kan zijn, met schuimvorming tot gevolg. Los na 2 weken de overige hoeveelheid suiker op en voeg bij de wijn (in wording).
Afhankelijk van de temperatuur zal de wijn uitgegist zijn binnen 2-4 maanden. Laat de wijn dan over in de andere emmer zonder het bezinksel op te schudden (door middel van de kraan).
Laat opnieuw enkele maanden klaren en rijpen tot de wijn kristalhelder is.
Nu kan u de wijn gaan bottelen in wijnflessen. Sluit deze af met een goede kwaliteitskurk met behulp van een kurkapparaat.

(Versie 2014)

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com