



WINSTORY «НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИНА»

ИНСТРУКЦИЯ

У вас в руках набор для приготовления вина традиционным классическим способом с применением компонентов, полученных с помощью современных технологий. Комплекс растительных экстрактов представляет собой натуральный сухой концентрат из смеси сушеных ягод винограда, фруктов, танинов из косточек и кожицы красного и белого винограда, которые придают терпкость и играют важное значение в получении высококачественного вина.

Современные технологии экстрагирования позволяют получать продукты богатые природными сахарами, витаминами и микроэлементами, необходимыми для полноценного развития дрожжей при брожении и формировании вкуса и аромата будущего вина.

**Набор рассчитан на приготовление 9 литров
домашнего вина крепостью 11-13% об.**

В набор входят:

- Комплекс растительных экстрактов;
- Концентрированный сок винограда;
- Винные дрожжи;
- Клапан-мембрана;
- Инструкция.

Обращаем ваше внимание! Виноградный сок следует использовать для приготовления вина. Продукт не предназначен для употребления в пищу в концентрированном виде.

1-Й ШАГ – ПОДГОТОВКА

Приобретите в магазине:

- Бутылку с питьевой водой объемом 10 л или 19 л;
- Сахар 2,5 кг.

Доброкачественная питьевая вода — это гарантия получения хорошего вина, а бутылку можно использовать в качестве емкости для сбраживания сусла (ферментера).

2-Й ШАГ – ФЕРМЕНТАЦИЯ (БРОЖЕНИЕ)



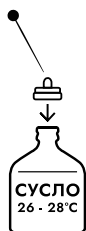
Для приготовления вина вам понадобится 8 литров воды, поэтому отлейте лишнюю воду для своих нужд. Оставьте в бутылке 8 л воды, рекомендуем подогреть её до температуры 30 — 35°C. Это необходимо для лучшего растворения сахара и дальнейшего разбраживания дрожжей.



Засыпьте в ферментер (бутылку) 2,5 кг сахара и полностью растворите его, тщательно перемешивая жидкость. Для интенсивного перемешивания вы можете закрыть бутылку пробкой и взболтать. На дне не должно остаться крупиц сахара. Затем добавьте в ферментер всё содержимое пакета «Комплекс растительных экстрактов» и снова хорошо перемешайте.



У вас получилось 9,5 л готового натурального сусла, его температура должна составить 27–29°C. Возьмите пакет винных дрожжей и внесите все содержимое в готовое сусло, после чего также перемешайте.



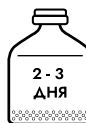
Возьмите клапан-мембрану и аккуратно проделайте в нем отверстие иголкой или зубочисткой. В процессе ферментации сусла, образующийся газ CO_2 будет высвобождаться через отверстие в мембране. Теперь наденьте клапан на горлышко ферментера (бутылки), таким образом, чтобы уплотнительное кольцо клапана плотно обхватывало горлышко и не пропускало воздух в ферментер.



Оставьте сусло бродить, в теплом месте. Рекомендуемая температура брожения $26 - 28^\circ\text{C}$. **Обращаем внимание, что в случае перегрева сусла выше 35°C дрожжи могут погибнуть, а при температуре ниже 22°C процесс брожения сильно замедлится или совсем остановится.**



Активный процесс брожения (выделение пузырьков углекислого газа) должен начаться через 6 – 12 часов и будет продолжаться 5 – 7 дней. В процессе брожения клапан надуется и будет выпускать избыток газа.



Окончание брожения вы легко определите по отсутствию пузырьков углекислого газа в ферментере, мембрана-клапан сдуется и даже слегка втянется в ферментер.

После окончания брожения рекомендуем оставить вино в ферментере в прохладном месте (холодильнике) на несколько дней для лучшего естественного осветления и формирования осадка.



Когда вино полностью осветлится, на дне образуется плотный дрожжевой осадок. Аккуратно, не поднимая осадка, перелейте вино в чистую емкость.

Также вы можете, не дожидаясь осветления, самостоятельно отфильтровать вино при помощи бумажных или иных пищевых фильтров.

3-Й ШАГ – КУПАЖИРОВАНИЕ ВИНА



В полученное осветленное сухое вино добавьте «Концентрированный сок винограда» и тщательно перемешайте. Оставьте вино отдохнуть в прохладном месте на несколько дней. Разлейте готовое вино по бутылкам и храните в прохладном месте в горизонтальном положении.

Создать для хранения вина идеальные условия получается далеко не всегда, но надо знать:

- Оптимальная температура – 10–15 °С, но не выше 18 °С.
- Рекомендуемая влажность – 60–80 %, но не менее 50 %.
- Злейший враг вина – прямые солнечные лучи.
- Правильное положение бутылок – горизонтальное.
- Хорошая вентиляция, так как через пробку вино дышит.

**Поздравляем, ваше вино готово, теперь можете смело называть себя виноделом и угощать друзей!
Желаем приятной дегустации!**