

Gærpakke til 25 liter 10-12%.

Gode råd inden start:

- A Sørg altid for at alt er rengjort inden start.
- B Gode resultater opnås bedst med gode råvare.
- C Start altid gæringen så hurtig som muligt. Gæren arbejder bedst mellem 15 til 25 Grader, ved for høje temperatur kan gæring stoppe.
En pose gær og gærnæring er nok til 25 liter vin.

Pakken indeholder :

- A : Gær og gærnæringssalt.
- B : Gærstop (Svovl E224 og Kalimsorbat E202).
- C : Kieselsol.
- D : Chitosan.
Pektolase.

Fremgangsmåde.

Tøm pose nummer A (gær og gærnæringssalt) og Pektolase direkte i ballonen når temperatur er under 25 grader. Ryst derefter ballonen godt, sæt derefter gærlås på.

Ballonen sættes til gæring på et lunt sted 22-25 grader, som er den optimale gæringstemperatur. Ved lavere temperatur forlænges gæringen.

I løbet af et døgn vil gæringen være i gang, og ballonen bør rystes hver dag for at gøre resultatet bedst muligt. Hvis vinen gære for kraftig (stormgæring) , sættes den et køligere sted indtil stormgæringen er overstået (2-3 dage).

Efter 10-20 dage vil vinen være færdiggæret. Derefter tilsættes pose nummer B (svovl og Kalimsorbat) direkte i vinen og rystes derefter.

Ballonen sættes på et køligt sted og rystes 3-5 gange om dagen. Det er meget vigtig at ryste godt da man skal have fjernet alt kulsyre, dette kan tage 1-8 dage.

Ballonen sættes derefter højt i et døgn, hvorefter vinen stikkes om til en ren ballon, efterlad bundfaldet i den gamle ballon.

Efter afgæring tilsættes pose nummer C (Kieselsol) direkte i ballonen, pose nummer D (Chitosan) opløses i en kop varmt vand, og hældes derefter direkte på ballonen.
Den rystes derefter kraftig og gærrør sættes på igen. Ballonen sættes højt så man slipper for at flytte den for at tappe vinen, lad den derefter stå 3-4 dage inden tapning.

Gode råd og tips.

For at få et godt resultat anbefales det at man bruger en oechslevægt.

En oechslevægt er en flydevægt der måler sukkerindholdet i mosten.

En most der er sødere end 80° oechsle har vanskeligere ved at starte.

Hvis vinen skal være med højere % tilsættes sukker løbende over et par dage efter gærstart.

Vinen vil ikke gære ?

- 1 Undersøg om låg og gærlås er tæt. Gære vinen vil der ligge sig et skumlag op overfladen.
- 2 Vinen kan være gæret færdig. Brug oechslevægten til at måle sukkerindholdet.
- 3 Sukkerindholdet er for høj, hvis målingen viser over 80° oechsle er sukkerindholdet for højt til at gæringen kan starte. Tilsæt koldt kogt vand indtil den er under 80° oechsle.
- 4 Gæren kan være ødelagt af for varmt vand (+32 grader). Tilsæt nyt gær.

Gærpakken er velegnet til alle typer af bær og frugt samt koncentrat.

Vejers Storkøb
Vejers Havvej 68b
6853 Vejers Strand
www.Vinbrygning.dk