****

**LEIÐBEININGAR: 4 – 8 VIKNA VÍNGERÐARSETT.**

**MIKILVÆGT:** Notið plastílát fyrir matvæli sem rúmar 23 lítra. Mælt er með 30 lítrum sem lágmarksstærð svo pláss sé fyrir froðumyndun í gerjunarferlinu.

|  |
| --- |
| **STAÐA Á SYKURFLOTVOG:** |
| **VÍNGERÐARSETT** | **BYRJUN** | **GERSTOPP** |
| 4 vikur | 1.070 – 1.097 | < 0.996 |
| 5 vikur | 1.080 – 1.100 | < 0.996 |
| 6 vikur | 1.080 – 1.100 | < 0.996 |
| 8 vikur | 1.080 – 1.100 | < 0.996 |
| (Fjöldi vikna sem þarf til að búa til vínið þitt er sýnt framan á umbúðarkassanum.) |

1. **STIG - GERJUN (DAGUR 1)**

Dags.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sykurflotvog.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Þrífið og sótthreinsið ílátin og búnaðinn sem nota skal.
	2. Bætið við 2-4 lítrum af soðnu heitu vatni í gerjunarílátið og hrærið innihaldi pakka **#2 bentonite** saman við. Hrærið vel.
	3. Hellið innihaldi stóra pokans, djúsnum í gerjunarílátið. Hreinsið pokann að innan með köldu vatni. Ef það eru tveir pokar, þá notið innihaldið úr stærri pokanum núna. Innihald minni pokans er ekki notað núna.
	4. Fyllið á gerjunarílátið að 23 lítra markinu með köldu vatni. Hrærið vel.
	5. Ef víngerðarpakkinn inniheldur **eikarflögur** eða **eikarduft**, hrærið því saman við núna. **Ef víngerðarpakkinn inniheldur** eikarkubba, þá á að bæta þeim út í lögunina síðar.
	6. Hrærið vel. Notið sykurflotvogina til að mæla sykurhlutfall lagarins og skráið niðurstöðuna hjá ykkur hér að ofan ásamt dagsetningu.
	7. Sáldrið gerinu yfir yfirborð lagarins núna. (Ef víngerðarpakkinn inniheldur tvo pakka af geri, þá skal nota þá báða núna).
	8. Lokið gerjunarílátinu og hafið loftlás fylltan til hálfs með vatni á.
	9. Hafið gerjunarílátið á stað þar sem hitastig er 20°-25°C (68-77°F).
1. **STIG – GERJUN STÖÐVUÐ/KOLSÝRUTÆMING (DAGUR 14)**

Dags.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sykurflotvog.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Notið sykurflotvogina til að mæla sykurhlutfall lagarins og berið saman við leiðbeiningatöflu hér að ofan. Ef lögunin hefur ekki náð tilgreindu gildi, athugið þá aftur etir 48 klukkustundir. Ef það hefur náð tilgreindu gildi, haldið þá áfram ferlinu.
	2. Umhellið (fleytið) víninu með þar til gerðum búnaði yfir í 23 lítra glerflösku.
	3. Bætið innihaldi af pokum **#3 Potassium Metabisulphite** og **#4 Potassium Sorbate** út í vínið.
	4. Hrærið efnunum saman við vínið með þar til gerðri sleif/spaða. Hrærið síðan kröftuglega og skiptið um snúningsátt með 10 mínútna millibili. Vínið getur líka verið kolsýrutæmt með því að nota borvél með þar til gerðum búnaði með því að hræra á miðlungs hraða í 2 til 4 mínútur og skipta um átt á 30 sekúndna fresti.
	5. Hrærið innihaldi poka **#5 Kieselsol** saman við vínið. Ef víngerðarpakkinn inniheldur tvo poka, þá notið bara einn núna. Poki tvö verður notaður síðar.
	6. Fyllið loftlás til hálfs með vatni og komið honum fyrir í gúmmítappa í flöskuhálsi 23 lítra gleflöskunnar og látið standa í 24 klukkustundir.
1. **STIG – FELLING (DAGUR 15)**

|  |
| --- |
| **FELLINGARTÍMI** |
| **TÍMALENGD VÍNGERÐAR** | **LÁGMARKS DAGAFJÖLDI FELLINGAR** |
| 4 vikur | 14 |
| 5 vikur | 20 |
| 6 vikur | 27 |
| 8 vikur | 41 |

* 1. Hrærið nú innihaldi minni pokans saman við vínið hafi hann fylgt með.
	2. Hrærið innihaldi poka **#6 Chitosan(s)** saman við vínið.
	3. Ef víngerðarpakkinn hefur innihaldið tvo pakka af **#5 Kieselsol**, hrærið þá innihaldi úr pakka tvö saman við vínið strax eftir að Chitosan hefur verið hrært saman við.
	4. Ef víngerðarpakkinn inniheldur **eikarkubba**, þá hrærið þá saman við vínið núna.
	5. Setjið gúmmítappann með loftlásnum í flöskuna og látið flöskuna vera á gerjunarsvæðinu við hitastig sem nemur 20-25°C (68-77°F).
	6. Eftir 5 daga, snúðu þá flöskunni án þess að lyfta henni til að losa um þau efni sem sest hafa á hliðar flöskunnar.
	7. Haldið áfram fellingarferlinu samkvæmt töflunni hér að ofan.
1. **STIG – GRUGGHREINSUN, UMHELLING & ÖLDRUN (DAGUR 30)**
	1. Nú ætti vínið að vera tært. Ef ekki, bíðið þá með framhaldið í 7-14 daga.
	2. Umhellið víninu í hreina, sótthreinsaða flösku. Taktu allt tæra vínið og skildu botnfallið eftir.
	3. Ef vínið á að verða meira en 3 mánaða gamalt skal bæta út í það 1,5gr (1/4 teskeið) af **Potassium Metabisulphite** til viðhalda góðu bragði og lit.
	4. Ef sía á vínið þá skal gera það á þessu stígi. **Aldrei sía skýjað vín.**
	5. Ef ekki á að sía vínið skal láta það standa í flöskunni í lágmark 2 daga til að botnfalla.
2. **STIG – SETT Á FLÖSKUR (EINGÖNGU TÆRT VÍN)**
	1. Umhellið víninu í hreinar, sótthreinsaðar flöskur og lokið þeim með kortöppum.
	2. Látið flöskurnar standa í þrjá daga til að korktapparnir nái að tútna út og þétta/loka flöskunnunm. Leggið flöskurnar síðan á hliðarnar til að halda korknum rökum. Geymið flöskur á dimmum, köldum stað, 11°-18°C (52-65°F).

Áman ehf - Tangarhöfða 2 – 110 Reykjavík - Sími: 533 1020

aman@aman.is - [www.aman.is](http://www.aman.is)

Gerðu sjálfur þitt gæða vín!