

Tillverkning av vitt vin

Första dagen

Samtidigt som man skördar eller direkt efteråt skall druvorna skiljas från stjälkarna och krossas. Alla dåliga druvor skall dessförinnan vara bortrensade.

De krossade druvorna kan behöva ges en dos vinsvavla (kaliumpyrosulfit) för att förhindra att oönskade mikroorganismer tar överhanden. Max 0,5 gram till 10 liter. Är klasarna helt fria från röta så kan man avstå från svavel i detta skede.

Samtidigt med svavlet tillsätts också pectolas i dosen 0,65 ml per kilo. Pectolas bryter ner stärkelse och det leder till ökat juiceutbyte.

Gröna druvor pressas (i durkslag går bra) några timmar efter att druvorna krossats. Pressmetoden är att först låta massan själv rinna och att sedan pressa resten i press, men inte allt för hårt.

Det sista man gör är att justera sockerhalten med vanligt socker till önskad nivå. Ett vitt vin bör ha max 90 Ochsle. Gärna något lägre. Använd tabellen i slutet av dokumentet för att beräkna hur mycket socker som behövs.

Juicen får stå för att sedimentera över natten.

Andra dagen

När svavlet – om sådant är tillsatt – fått verka över natten är det dags att sätta till vinjäst. Musten dras först av med hjälp av hävert från det sediment som bildats över natten. Det är viktigt att jästen aktiveras enligt anvisningarna på förpackningen och att man också tillsätter jästnäring. Jästen kommer att föröka sig kraftigt och om den saknar näring uppstår lätt en bismak som inte går att få bort.

Temperaturen hålls runt 14 grader C, men man bör hålla temperaturen runt 20 grader C tills jäsningsen kommit igång ordentligt.

Musten får jäsa långsamt vid 13-14 grader. Den långsamma jäsningsen gynnar utvecklingen av fruktsmak i vinet. Tiden för den alkoholiska jäsningsen är svår att förutsäga men den tar betydligt längre tid jämförelse med rödvin. Jäsningsen är klar när det bubblar i jäsröret ungefär var annan minut.

Lagring

Kommersiella odlare lagrar på ekfat. Trädgårdsodlare använder sig av damejeanner (10-25 liter).

Vinet tappas om och i samband med det så svavlar man också vinet. Vid denna första omtappning så är 50 ppm lagom, vilket motsvaras av 9 ml till 10 liter om man använder en 10%-lösning. Svavel används i alla kommersiella viner och är nödvändigt för att vinet ska hålla sig.

Vinet lagras därefter svalt och mörkt.

Efter 2-3 månader är det dags att tappas om en andra gång. Denna gång svavlas med bara 25 ppm (4,5 ml/10 liter). Se till at damejeannern blir helt full. Många har fått sitt vin förstört genom oxidation när det har fått stå med för mycket luft ovanför ytan. Det bildas acetaldehyd som har en tung smak och ättika som gör att vinet smakar vinäger.

Vinet lagras 5-6 månader innan det är dags att buteljera.

Tillsätt ytterligare 25 ppm svavel dagarna före buteljering.

Förkultur på vinjäst

Att göra en förkultur har många fördelar:

- Kontrollerar att jästen är livskraftig
- Gör att ädeljäsningen startar snabbare
- Förhindrar vildjäsning
- Jästsvamparbas förökning kommer igång, vilket tar ca tre dygn

Gör förkulturen så här:

150 g russin

1 tsk vinsyra

5 dl vatten, kokhett

1 fl vinjäst

Hacka russinen och fyll dem på en väl rengjord flaska (vinflaska).

Tillsätt vinsyran och häll på kokhett vatten.

Förslut flaskan med en bomullssudd. Låt svalna till 25 (max 30) grader.

Tillsätt vinjästen. Skaka om och sätt tillbaka bomullen.

Låt stå i rumstemperatur. Skaka om ofta.

När russinen börjar flyta upp har jäsningen kommit igång. Det tar 2-3 dygn.

Då kan druvorna förberedas. Förkulturen kan stå färdigjäst max 3 dygn.

<u>Oechle</u>	<u>gram/liter socker</u>	<u>Pot. Alkohol (%)</u>
50	132	6,5
55	145	7,2
60	158	7,8
65	170	8,6
70	183	9,2
75	195	9,9
80	208	10,6
85	225	11,3
90	240	12,0
95	252	12,7
100	265	13,4
105	277	14,1
110	290	14,9

Exempel: Om man vid skörden mäter att druvorna håller 75 Oe (195 g/l) skall man tillsätta 45 g/l (240-195) för att få upp sockerhalten i musten till 90 Oe, som kommer att ge ett vin med ca 12%alkoholhalt.

