

## BLÅ Drue fermentering / gæring kortfattet

### RENGØRING af REKVISITTER

Pluk druer

Afstilkning

1

Gær

Frugtmasse

Tilbered GoFerm GÆRnæring

Tilsæt sulfid og enzymer

43° - 45°

opvarmning ca. 20° C.

Ved 40°opløs GÆREN

Syremåling og regulering

20 minutter tilsæt most

mål Oechsle graderne tallet gemmes

Mosttilsætning + temperatur kontrol

Difference temp. Max 10°

Massegæring Startes

MAX 4½ døgn

Gærnæring DAP tilsættes på 2.det døgn

Presning Liter antal aflæses tilsæt sukker

( liter x manglende Oechsle x 2.1 = gram der skal tilsættes)

Gær / fermenter færdig ca. 19 døgn i alt ved ca. 18°

( Malolaktisk tilsætning ved aftagende gærings intensitet ca. 15 dage )

Bundfældes i 2 – 3 uger ( finning? )

Syreregulering ? vælg metode

Omstikkes står i 3 – 6 mdr. ( finning? )

Kontrol for malo gæring / syrerregulering

Blanding

Lagres eller filtreres på flaske

side 1

# GÆR REHYDRERING & HÅNDBLING... 1<sup>st</sup> trin GO-FERM

**Rent vand (45°C or 43°C**

**Tilsæt GO-FERM**

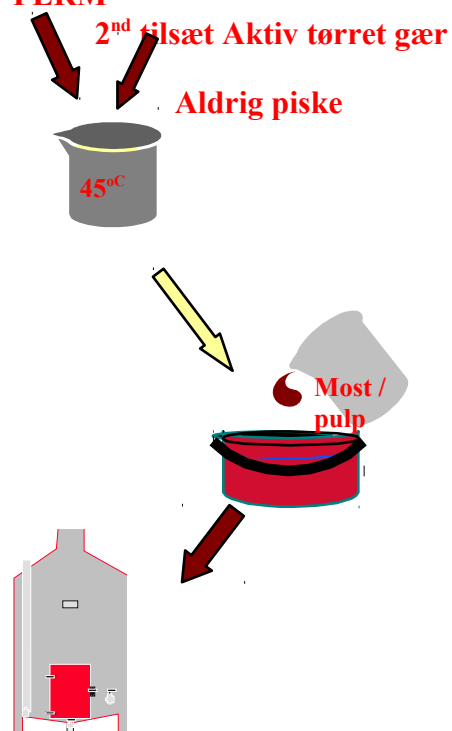
**43 Tilsæt Aktiv Tørret Gær**

**15-30 minutter**

**Undgå kold chock >10°C**

**Lad gærblandingen plaske på**

**bunden af beholderen**



## GUL – GRØN Druer fermentering / gæring kortfattet

### RENGØRING af REKVISITTER

Pluk druer

1

Afstilkning

1

Gær Frugtmasse

Tilbered GoFerm / GÆRnæring

\ Tilsæt sulfit og enzymer

43° - 45°

opvarmning ca. 20° C.

Ved 40° opløs GÆREN

Syremåling og regulering

20 minutter tilsæt most

mål Oechsle graderne tallet gemmes

Mosttilsætning + temperatur kontrol

Difference temp. Max 10°

Massegæring Startes MAX ½ døgn /

Presning **Liter antal** aflæses tilsæt sukker

Gærnæring DAP tilsættes på 2. det døgn

( liter x manglende Oechsle x 2.1 = gram sukker der skal tilsættes)

Gær / fermenter færdig ca. 19 døgn i alt ved ca. 18 °

Bundfældes i 2 – 3 uger ( finning? )

Syreregulering ? ( Malolaktisk) vælg metode

Omstikkes står i 3 – 6 mdr. ( finning? )

Kontrol for malo gæring / syrerregulering ?

Blanding

Lagres eller filtreres på flaske

## *GUL – GRØN Drue - Direkte presning og Rosè*

### RENGØRING af REKVISITTER

Pluk druer

1

Afstilkning - Enzym + sulfid tilsættes

1

Druepulp      Frugtmasse  
SE og smag på mosten

Presning

**Liter antal** aflæses nedkøles

Syreregulering

filtreres bundfald fra

tempereres til ca. 20°- 24°

( liter x manglende Oechle x 2.1 = gram sukker der skal tilsættes)

Forberedt gærkultur tilsættes

Gærnæring DAP tilsættes på 2.det døgn

Gæres færdig køligt ca. 16° - 18°

Bundfælder og stikkes om

Evt. filtrering

På flaske

Der findes bunker af litteratur:

Andre Dominè VIN ISBN 3-8331-1208-5 De første 140 sider

Forlag Könnemann år 2004

Fint fortalt i Hugh Johnsons Store Vine ISBN 87-567-5281-4

Udgivet 1993 på Politikkens forlag

Se specielt siderne 86 – 226

Der er fining at hente på

<http://www.bcawa.ca/index.htm>

<http://www.makewine.com>

## Sukker omdannet til alkohol tabel

Tysk, Fransk, Amerikansk/ Canadisk/ Australsk

Sukker omdannet til alkohol: potentiel styrke hvis al  
sukkeret i mosten er omdannet til alkohol

Vægtfylde	Oechsle	Baumè	Brix	Alkohol %
1.065	65	8.8	15.8	8.1
1.070	70	9.4	17.0	8.8
1.075	75	10.1	18.1	9.4
1.080	80	10.7	19.3	10.0
1.085	85	11.3	20.4	10.6
1.090	90	11.9	21.5	11.9
1.095	95	12.5	22.5	12.1
1.100	100	13.1	23.7	13.1
1.105	105	13.7	24.8	13.6
1.110	110	14.3	25.8	14.4
1.115	115	14.9	26.9	15.1
1.120	120	15.5	28.0	16.4

## Gæringsdata

Type \_\_\_\_\_

Drue \_\_\_\_\_ plukket \_\_\_\_\_ kg. dato \_\_\_\_\_ Oechle \_\_\_\_\_

Drue \_\_\_\_\_ plukket \_\_\_\_\_ kg. dato \_\_\_\_\_ Oechle \_\_\_\_\_

Drue \_\_\_\_\_ plukket \_\_\_\_\_ kg. dato \_\_\_\_\_ Oechle \_\_\_\_\_

Syrereduktion fra gr./l. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_ gr./l. \_\_\_\_\_ med kridt

Syrereduktion \_\_\_\_\_ dobbeltsaltz

pH \_\_\_\_\_

Enzym \_\_\_\_\_ type \_\_\_\_\_ tilsat dato \_\_\_\_\_ timer \_\_\_\_\_ før gærtilsætning

Capitaliseret melis / \_\_\_\_\_ kg. rørsukker \_\_\_\_\_ kg. Druerkonsentrat \_\_\_\_\_ kg.

Massegæret med gærtype: \_\_\_\_\_ timer / \_\_\_\_\_ døgn

Gærmæring type \_\_\_\_\_ gr. \_\_\_\_\_

Separeret / presset dato \_\_\_\_\_ liter: \_\_\_\_\_

Gærmæring type \_\_\_\_\_ gr. \_\_\_\_\_

Fermentering \_\_\_\_\_ temperatur \_\_\_\_\_ døgn

Finjustering \_\_\_\_\_

Stabiliseret dage \_\_\_\_\_ temperatur \_\_\_\_\_

Totalsvovl \_\_\_\_\_ frit svovldioxid \_\_\_\_\_ Endelig svovljustering \_\_\_\_\_

Noter: \_\_\_\_\_

Smag / farve \_\_\_\_\_

Lagret: Glas \_\_\_\_\_ Fad \_\_\_\_\_ EG \_\_\_\_\_

Tappet dato \_\_\_\_\_ flasker à 0,75 l \_\_\_\_\_ à 0,5 l \_\_\_\_\_

Smags notater: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Syremåling:

Eks 1.

Behov 100 ml. måleglas – Indikatorvæske – Acidometerlud

Pres nogle druer så du har mere end 25 ML. most i en skål

Tag et 100 ml. måleglas en pipette (køkken pipette er god nok),

Sug most op i pipetten og hæld nu 25 ml. ned i måleglasset,  
der er 25 ml. når du kan se bunden af overfladen ud for stregen 25 ml.  
(overfladen krummer)

Sug nu vand (kold kogt eller demineraliseret) op i pipetten og fyld op til 50 ml.

Kom 2 dråber indikatorvæske i og ryst -- hold for åbningen

hæld / dryp nu 5 ml. acidometerlud oven på mostblandingen og du vil se en rød farvning af toppen af blandingen

(du har nu neutraliseret syren i toppen af prøven) ryst nu blandingen og farvningen vil forsvinde,

dryp nu 1 ML. acidometer lud af gangen ned i måleglasset og ryst,-  
pas på skillelinien er der hvor blandingen næsten holde farven og --  
den næste dråbe du tilføjer giver det eftertragtede farve omslag til rød/ grøn.

Aflæs nu hvor mange ML. **over** starten på de 50 ml. du har tilføjet og divider så med 2 -

FACIT = Gram syre pr. L. der er i din most.

Gennemsnit fås ved 3 forsøg og de 3 resultater lægges sammen og der divideres med 3

Husk at rengøre mellem hvert forsøg

DU kan herefter beslutte hvor meget du evt. bør reducere syren i din most/ druepulp.

Eks. 2

Farve kontrast på hvid bund.

Pres nogle druer så du har mere end 25 ML. most i en skål

Tag et 100 ml. måleglas en pipette (køkken pipette er god nok),

Sug most op i pipetten og hæld nu 25 ml. ned i måleglasset,  
der er 25 ml. når du kan se bunden af overfladen ud for stregen 25 ml.  
(overfladen krummer)

Sug nu vand (kold kogt eller demineraliseret) op i pipetten og fyld op til 50 ml.

Kom 2 dråber indikatorvæske i og ryst -- hold for åbningen

hæld blandingen over i en HVID skål

dryp nu Acidometer lud og rør med en theske du kan se for hver dråbe er der  
en farve ændring hvor dråben lander i væsken jo mere lud du kommer i blandingen  
holder farve skiftet mere og længere, - -

pas på skillelinien er der hvor blandingen næsten holde farven og --

den næste dråbe du tilføjer giver det eftertragtede farve omslag til rød/ grøn.

Hæld nu skålens indhold tilbage i måleglasset og

Aflæs nu hvor mange ML. *over* starten på de 50 ml. du har tilføjet og divider så med  
2 -

FACIT = Gram syre pr. L. der er i din most

Gennemsnit fås ved 3 forsøg og de 3 resultater lægges sammen og der divideres med  
3

Husk at rengøre mellem hvert forsøg

DU kan herefter beslutte hvor meget du evt. bør reducere syren i din most/ druepulp.



Syrereduktion i most og pulp.

Rent kridt 0,67 gram reducerer 1 gram syre i 1 L.

eks.

Du har 14 gram syre i 50 L. = ca. 65 -70 kg. druepulp og bør reducere til 8 gram ( husk gæren anvender 2 - 3 gram i Fermenteringen / gæringen) og du skal ende med at have 4 -6 gram efter gæringen.

$0,67 \times 6 \times 50 = 180$  gram kridt

Kridt X for meget syre X L. = \_\_\_\_\_ spred mængden ud og rør rundt

(Dobbetsalt følg brugsanvisningen kan også anvendes efter gæringen.

Malolaktisk bakteriebehandling reducerer også syre)

Kontroller med ny syre måling og husk Chaptalicering også reducerer lidt syre.

Vent med at Chaptalisere til du har et LITER antal at regne med (pres først).

Liter antal X Oechle DER MANGLER X 2.1 gram melis / Rørsukker

Eksempel:

50 L med 75 Oechle du ønsker 90 Oechle der mangler 15 Oechle

regnestykket:  $50 \times 15 \times 2,1 = 1.575$  gram der skal tilsættes og du slutter med ca. 11,9 % Alc.

