

INSTRUCTION BRUKSANVISNING



7 Day Wine Kit 7 Dagers Vinsats

23 Lit. - 6 US Gallons - 5 Imperial Gallons



BELVINO WINE KITS

are based on dried fruit, herbs and berries. Fermentation and clearing are both extremely fast - your wine will be ready to drink in only 7 days. All BelVino wine kits are very easy to make and you only need to add sugar and water.

A few words on equipment

You must have a good cleaner/sterilizer, a 25-30 litre fermenter and a siphon. If possible, use a plastic fermenter (a bucket) with a large lid and a graduated scale. A plastic, clear (see through) bucket is the best thing. A hydrometer is very helpful for troubleshooting, determining alcohol or calculate sweetening. See www.hambletonbard.com for hydrometer how-to's.

Use real wine bottles and professional looking labels, bottle tops etc for the final touch.

BELVINO VINSATSER

är baserade på torkad frukt, örter och bär. Både jäsning och klarning är supersnabb - ditt vin är färdigt att dricka på bara 7 dagar. Alla BelVino vinsatser är enkla att göra, tillsatt endast socker och vatten.

Några ord om utrustning

Du måste ha ett bra rengöringsmedel (bryggrens), en 25-30 liters jäshink, bäst är en med graderad skala och stor öppning och en hävert. En hydrometer är mycket bra att ha för att bestämma alkoholhalt, eftersötning mm. Se www.hambletonbard.com för råd och tips om det. Till slut - använd snygga etiketter på riktiga vinflaskor för en professionell touch.



1. Start

- A. First clean and sterilize all your equipment, especially the fermenter, with a proper homebrew cleaner/sterilizer and rinse thoroughly. Washing up liquid, campden tablets or similar will not do the job properly.
- B. Empty the dried fruit pack into your fermenter, add 4 kgs (8.8 lbs) of sugar (5 kgs / 11 lbs for dessert wine, fermentation will take longer). Then add 3 litres (100 fl oz) of boiling water (not for glass fermenters) and stir well to dissolve all the sugar. Add sachet **1e (enzyme)** and stir well, then leave for one hour. Top up to 23 litres (6 US gallons, 5 Imperial gallons) with lukewarm water, ideal water temperature is 25-30 C (77-86 F) and then add sachet **1c (citric acid)**. Mix well and take a hydrometer reading. Although you can skip the hydrometer reading, it is good to have it for troubleshooting, calculation of alcohol etc. Check our website www.hambletonbard.com for all about the hydrometer and how to use it.
- C. Make sure that liquid temperature is below 30 C (86 F), then sprinkle (evenly over the surface to avoid clumping) sachets **1 (wine yeast)** and **1d (bentonite)** onto the surface. Leave for 15 minutes then mix well.
- D. Leave the brew to ferment in room temperature, ideally 22-25 C (72-77 F). Lower temperatures may increase the fermentation time. Do not use an airlock – the fruit may block it. Just put a clean cloth over the normal airlock hole. Place the fermenter on a chair, table etc to simplify racking off later. Always consider the risk of a leak, frothing etc when you choose where to put the fermenter. Fermentation should commence within 1-2 days and as a result you will see foam on the surface.



2. Fermentation 5-6 days (10-15 days for 5 kgs of sugar)

Leave to ferment for 5-6 days (10-15 if you added 5 kgs of sugar) at room temperature, ideally 22-25 C (72-77 F). At lower temperatures, fermentation may take longer. At the end of the period: check that fermentation is over – no visible activity, same hydrometer reading two days running (below 1000) and the wine should taste dry. If in any doubt – check the tips section on our website (see above), or just wait a few days to be on the safe side.

3. After fermentation

When you are absolutely certain that fermentation is over:

- A. Rack off your wine, pouring it through a clean sieve or straining bag into another cleaned and sterilized vessel to remove the fruit.
- B. Taste the wine to check the sweetness. If your wine is dry it is now time to add sachet **2 (stabiliser)**. Then remove CO₂ from your wine by shaking or stirring vigorously for several minutes (even better is to transfer from one bucket to another several times). Leave the wine for an hour, then repeat the degassing. If some CO₂ remains, clearing will become more difficult and in some cases fail altogether.
- C. When all CO₂ is removed: Add sachet **3 (finings A)** and stir it in for 30 seconds. Leave until the next day.



4. One day later

Add sachet **4 (finings B)** and stir it in slowly for 30 seconds. You should now stir up the sediment gently. Do not rack off between finings A and finings B and do not try to remove any CO₂ at this stage. Leave to clear in a cool place if possible. Place your fermenter at a height suitable for racking off.

5. Finally- time to bottle

When your wine is clear – normally 1-2 days after finings B has been added – it is time to bottle. If you feel brave you can siphon it straight into bottles but a safer way is to rack off into another clean and sterilized vessel first and then bottle it. Use wine bottles and good quality wine corks which will improve the maturing. Your wine is now ready to drink and it will improve and mature with further ageing in bottles.

For tips on how to determine the alcohol content, calculate how to sweeten your wine etc – check out the tips at www.hambletonbard.com.





1. Start

- A. Gör först rent och sterilisera jäskärl och all utrustning med bryggrens eller liknande specialmedel. Använd inte vanligt diskmedel etc.
- B. Töm innehållet i fruktpåsen i ditt jäskärl och tillsätt 4 kg socker (5 kg för starkvin men jäsningen kommer att ta längre tid). Häll sedan i 3 liter kokande vatten (obs inte för glaskärl) och rör om väl så att allt socker löses upp. Tillsätt påse **1e (enzym)**, rör om väl och låt sedan stå en timme. Fyll därefter upp till 23 liter med ljummet vatten, bäst ca 25-30 grader och tillsätt påse **1c (citronsyra)**. Blanda väl och ta ett mätvärde med din hydrometer. Du kan hoppa över hydrometervärdet men det är bra att ha för felsökning, alkoholberäkning etc, se www.hambletonbard.com för allt du behöver veta om det.
- C. Se till att temperaturen är under 30 grader i vätskan innan du häller i jästen. Om temperaturen är rätt, strö ut påsarna **1 (vinjäst)** och **1d (bentonit)** jämnt över ytan för att förhindra klumpning. Låt stå i 15 minuter och blanda sedan väl.
- D. Låt stå för jäsning i rumstemperatur, bäst kring 22-25 grader. Lägre temperatur kan öka jästiden. Använd inte jäsrör, frukten kan blockera det. Lägg bara en ren handduk eller liknande över hålet där du normalt sätter i jäsröret. Placera jäshinken på en stol eller liknande i rätt höjd för senare omtappning. Välj ett säkert ställe med hänsyn till eventuella läckor, överjäsning etc. Jäsningen bör komma igång inom 1-2 dagar och du kommer att se skum på ytan.



2. Jäsning 5-6 dagar (10-15 dagar för 5 kg socker)

Låt stå för jäsning i 5-6 dagar (10-15 dagar om du använde 5 kg socker) i rumstemperatur (helst 22-25 grader). Vid lägre temperatur kan jäsningen ta längre tid. Vid slutet av perioden: kontrollera att jäsningen är över - ingen synlig aktivitet, samma hydrometervärde två dagar (under noll) och vinet ska inte längre smaka sött. Om du är osäker, vänta några extra dagar för att vara på säkra sidan.

3. Efter jäsningen

När du är absolut säker på att jäsningen är över:

- A. Tappa om ditt vin genom att hälla det genom en silduk eller liknande över till ett annat väl rengjort kärl så du blir av med frukten och bottensatsen.
- B. Smaka på vinet för att kontrollera sötman. Om ditt vin är torrt är det dags att hälla i påse nr **2 (jässtopp)**. Skaka (eller rör om) därefter ur kolsyran kraftigt under flera minuter (ännu bättre är att hälla vinet mellan två jäshinkar flera gånger). Låt vinet stå för en timme och upprepa sedan proceduren. Om du har kolsyra kvar i vinet blir det svårare att klarna det och i vissa fall kan klarningen misslyckas helt.
- C. När all kolsyra är borta: häll i påse **3 (klarning A)** och rör om i 30 sekunder. Låt sedan stå till nästa dag.



4. En dag senare

Häll i påse **4 (klarning B)** och rör om långsamt i 30 sekunder. Det är bra om du rör upp bottenpartiet här. Tappa inte om mellan klarning A och B och försök inte skaka ur kolsyra mer. Låt stå svalt om möjligt i omtappningshöjd tills vinet har klarnat helt.

5. Till sist - tid att buteljera

När ditt vin är klart - normalt ca 1-2 dagar efter tillsats av klarning B - är det dags att buteljera. Om du känner dig modig kan du använda häverten och buteljera direkt i flaskor men en säkrare metod är att tappa om en gång först och därefter buteljera. Använd vinflaskor och bra vinkork för bästa lagring. Ditt vin är nu färdigt att dricka och förbättras ytterligare med lagring på flaska.

Tips om hur du bestämmer alkoholhalt, eftersötar etc kan du hitta på våra websidor (på engelska): www.hambletonbard.com.

