

# Инструкция по применению

## Набор винодела «Новичок»

---

Уважаемый покупатель! Вы приобрели набор винодела «Новичок» для приготовления высококачественного вина в домашних условиях.

### **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

- Банка универсальная с гидрозатвором: 1 шт.;
- Ареометр-виномер бытовой: 1 шт.;
- Винные дрожжи сушеные: 100 г;
- Воронка лабораторная стеклянная: 1 шт.;
- Активированный кокосовый уголь «Silcarbon»: 500 г;
- Осветлитель (порошок): 500 г;
- Дубовая щепа (средний обжиг): 200 г;
- Книга «Виноделие» 1 шт.

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Банка универсальная с гидрозатвором 10 л:

- *объем:* 10 л;
- *материал:* стекло, пластик;
- *высота:* 350 мм;
- *вес:* 3,2 кг;
- *производитель:* Китай.

Ареометр-виномер бытовой:

- *материал:* стекло;
- *высота:* 150 мм;
- *производитель:* Украина.

Винные дрожжи сушеные 100 г:

- *вес:* 100 г;
- *производитель:* Белоруссия.

Воронка лабораторная стеклянная:

- *материал:* стекло;
- *высота:* 150 мм;
- *диаметр:* 100 мм;

- *производитель*: Россия.

Активированный кокосовый уголь «Silcarbon» 0,5 кг:

- *вес*: 500 г;
- *производитель*: Германия.

Осветлитель порошок 0,5 кг:

- *вес*: 500 г;
- *внешний вид*: порошок;
- *производитель*: Россия.

Дубовая щепа Франция (средний обжиг) 200 г на 50 л:

- *вес*: 200 г;
- *степень обжига*: средняя;
- *производитель*: Франция.

Книга «Виноделие»:

- *автор*: С. Рублев;
- *издательство*: Владис.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАБОРА «НОВИЧОК»**

Чтобы приготовить вино необходимо сделать сусло. Оно является основой получения качественного алкогольного продукта и используется для последующей выдержки.

Для изготовления сусла необходима бродильная емкость – универсальная банка с гидрозатвором. Через него будет выходить углекислый газ, который образуется в процессе брожения, также с помощью гидрозатвора очень удобно его контролировать.

Дрожжи – важнейший ингредиент, который необходим для сбраживания. В набор входят профессиональные винные дрожжи. Они обладают рядом преимуществ: нет сильного пенообразования, сокращается срок брожения и увеличивается выход напитка.

Осветлитель – порошок для осветления и стабилизации сусла. Вносится перед началом выдержки.

Существует большое количество рецептов для приготовления вина, которые вы сможете найти в книге «Виноделие».

### **Активация дрожжей**

Дрожжи активируются путем регидратации. Для этого необходимо развести содержимое упаковки в подслащенной питьевой воде (50 г сахара на 1 л воды) при температуре 30-

35°C в соотношении 1:10. Размешать до однородной массы и выдержать 30 минут. Дрожжи готовы к использованию в соответствии с рецептом.

### **Определение готовности сусла**

Самый ответственный момент в процессе – правильно установить готовность сусла. Сделать это можно по гидрозатвору: если пузырьки в нем перестают выделяться, значит, брожение завершено.

Профессиональный способ определения готовности: при помощи лабораторной воронки перелить примерно 200 мл приготовленного сусла в мерный цилиндр (или другую подходящую емкость) и опустить в нее ареометр. Если он покажет значения ниже 1.002 (соответствует 1% сахара в сусле) можно переходить к очищению.

### **Использование активированного кокосового угля**

Уголь применяют дозированием в вино для очистки от примесей и осветления.

1. Добавить уголь в вино и хорошо взболтать. Для очистки 1 л потребуется 10 грамм.
2. Отстоять в течение 3-х суток.
3. Отфильтровать вино с сорбентом через салфетку или фильтровальную бумагу.

### **Использование осветлителя (в порошке)**

Молодое вино, даже снятое с осадка мутноватое. Это объясняется тем, что некоторые части дрожжей настолько малы, что не могли осесть. Для их удаления проводится оклейка или осветление напитка.

Осветлитель (в порошке) – это натуральная природная бентонитовая глина, которая применяется для осветления и стабилизации браги, вин, виноматериалов и фруктовых соков.

Осветлитель разводят в вине в пропорции 1:10 от своего веса. Его постоянно размешивают во избежание образования комков. Затем необходимо оставить эту массу набухать в течение 24 часов. После осветлитель вводится в обрабатываемое вино и хорошо размешивается. Примерная дозировка 10-15 грамм на 20 литров напитка.

### **Выдержка и облагораживание**

Необходимое количество дубовой щепы нужно запарить кипятком, исходя из расчета 1-4 грамма на 1 литр напитка, и оставить на 3 дня. Добавить к вину и выдержать не менее 3-х недель.

## ***ХРАНЕНИЕ***

Дрожжи, осветлитель, уголь должны быть плотно запечатаны от воздействия запахов и влаги. Хранить в хорошо проветриваемом помещении.

С банкой, воронкой, ареометром-виномером, мерным цилиндром и гидрозатвором следует обращаться осторожно, не ронять.