

Instrucciones para el KIT DE VINO EN 4 SEMANAS de California Connoisseur.

Contenido del kit:

- Bolsa grande sin etiquetar con concentrado de zumo de uva.
- Puede contener gránulos de roble, bayas de saúco, flores de saúco, botella de Flavour Essence, Sweet Reserve Bag (utilizar todo lo que se incluye)
- Paquete de levadura
- Packet #2 Bentonita- favorece el efecto de la levadura y elimina las proteínas
- Packet#3 Potassium Metabilsulphite – utilizado para prevenir la oxidación y mejorar el tiempo de conservación.
- Packet #4 Potassium Sorbate –usado como agente antimicrobiano para prevenir la refermentación.
- Fining Agents- Kieselsol (hasta dos paquetes) y Chitosan (hasta dos paquetes)- elimina las proteínas y hace que sea un claro vino estable.

Equipo necesario:

- Dos fermentadores: Dos contenedores de plástico de calidad alimentaria con capacidad mínima de 25 litros. Se recomienda con capacidad para 30 litros. Deben tener válvula acoplable a su tapa y preferentemente grifo.
- Sifoneador: Si los fermentadores no contaran con grifo, entonces deberemos usar un sifón y sus correspondientes tubos de plástico.
- Hidrómetro o densímetro: Usado para medir la gravedad específica de su vino en las diferentes etapas del proceso de fermentación.
- Botellas de vino: 30 botellas de 750 ml

Instrucciones

IMPORTANTE: Por favor leer todas las instrucciones antes de comenzar.

ETAPA 1 FERMENTACIÓN PRIMARIA

DIA 1 Fecha: _____

Recuerde esterilizar los recipientes y equipo con una solución específica para tal fin antes de comenzar. Ver "Trucos para el éxito" #1. Muchas aguas municipales contienen cloro, lo que puede interferir con la levadura con una consecuente fermentación incompleta. Es muy aconsejable tomar el agua del grifo el día anterior al proceso para que repose toda la noche a temperatura ambiente para que el cloro se disipe. Como alternativa, se puede utilizar agua embotellada sin gas. También es muy recomendable que todo el equipo utilizado permanezca a temperatura ambiente durante el día anterior a su uso.

ACONSEJAMOS NO DESTAPAR EL PREPARADO EN NINGÚN MOMENTO PARA ASEGURAR UN VINO DECUADAMENTE EQUILIBRADO.

- Retirar la tapa de la bolsa concentrado de uva y verter el contenido en el fermentador primario esterilizado.
- Usando 2 litros (8 vasos) de agua templada aclarar la bolsa y verterla en el fermentador.
- Esparcir el contenido de Packet #2 (Bentonita) en el fermentador primario y remover muy bien.
- Si su kit contiene gránulos de roble, bayas de saúco o flores de saúco, añadir las al fermentador primario y mezclar muy bien.
- Añadir agua suficiente hasta llegar a 23 litros y remover bien. La temperatura del preparado debería ser de entre 20-25 grados Centígrados. Si la temperatura no está en este rango, tapar el fermentador primario y dejar en un ambiente adecuado hasta alcanzarla. Ver "Trucos para el éxito"#2.
- Tomar la gravedad específica antes de añadir la levadura. Si necesita ayuda para leer el hidrómetro ver "Trucos para el éxito"#3.
- Verter el contenido de Yeast Pack en el zumo dentro del fermentador primario (sin mezclar). Este paquete contiene la levadura.
- Tapar el fermentador primario y acoplar la válvula. Añadimos agua limpia a la válvula hasta llenar la mitad de su columna.

- Dejar el fermentador primario en una zona templada (20-25 grados) para que fermente durante 7 días. Si la temperatura es inferior a la recomendada, dejar durante 2 o 3 días más. Ver "Trucos para el éxito" #2.

ETAPA 2 FERMENTACION SECUNDARIA

DIA 8 Fecha: _____

Se habrá completado casi toda la fermentación. La gravedad específica debería ser inferior a 1.010, pero si no, esperar unos días más antes de continuar.

- Colocar segundo fermentador esterilizado a un nivel por debajo del fermentador primario.
- Pasar todo el vino del fermentador primario al secundario usando el grifo o en su ausencia un sifón. Evitamos en todo momento mover el sedimento que debe permanecer en el primer fermentador. Ver "Trucos para el éxito" #4.
- Cerrar el fermentador secundario y acoplar válvula airlock con un poco de agua esterilizada.
- Dejar el vino a temperatura ambiente (20-25 C) durante 12 días para completar la fermentación.

ETAPA 3 DESGASIFICACIÓN

DIA 20 Fecha: _____

Toda la fermentación debería estar ya completada. No continúe con el proceso hasta que se complete la fermentación (la gravedad específica debería ser inferior a 0.995 y sin burbujas). Permitir más tiempo si es necesario.

- Verter el vino en el primer fermentador (debidamente lavado), sin arrastrar el sedimento.
- Echar el contenido de Packet #3 (Potassium Metabisulphite) y mezclar.
- Remover con brío el vino durante 1 minuto usando una cuchara esterilizada para quitar el gas de dióxido de carbono no deseado.
- Poner el contenido del paquete ONE de KIESELSOL en el vino y remover. Si su kit contiene dos paquetes, no usar el 2º ahora- guardar hasta la Etapa 4.
- Remover el vino con fuerza varias veces (al menos de 6 a 8) durante los dos días siguientes. El objetivo es eliminar el gas que pueda tener acumulado. Acordarse de ajustar el tapón y el cierre de fermentación al terminar de agitarlo.

ETAPA 4 ESTABILIZACION Y CLARIFICACION

DIA 22 Fecha: _____

En esta etapa, el vino debe estar totalmente desgasificado o de lo contrario el agente clarificante no será efectivo. Si quiere añadir edulcorante o acondicionador a su vino, ver "Trucos para el éxito" #5.

- Añadir el contenido de Packet #4 (Potassium Sorbate) a 125 mL /medio vaso de agua templada.
- Si su kit contiene una Sweet Reserve Bag o si quiere endulzar su vino con un acondicionador, añadir el contenido esta bolsa y mezclar suavemente.
- Agitar el Chitosan (s) y añadir el paquete (s) al vino. Remover muy bien.
- Si su kit contiene dos paquetes de Kieselsol, añadir el segundo paquete 1 hora después de haber incorporado el Chitosan y remover suavemente.
- Colocar el fermentador que contiene el vino (tapado y con su válvula) en una mesa de manera que no se mueva hasta el momento del embotellado.
- Dejar el vino sin tocarlo durante 6 días máximo.
-

ETAPA 5 EMBOTELLADO

DIA 28 Fecha: _____

El vino debería estar aclarado y preparado para su embotellamiento. Si el vino aún no está clarificado, dejar durante unos días más. Si piensa dejar que su vino envejezca durante más de seis meses, añadir un cuarto de cucharilla de Potassium Metabisulfite disuelta en vino después de filtrarlo y antes de embotellarlo.

- Desde el grifo del fermentador (o usando un sifón) vamos llenando las botellas de vino esterilizadas de 750 ml dejando 2.5 cm-3.5cm de espacio libre en el cuello entre el corcho y el vino.
- Encorchar las botellas con corchos esterilizados previamente en un poco de solución estéril. Ver "Trucos para el éxito" #1.
- Esperar de 24 a 48 horas antes de invertir las botellas una vez tapadas con el corcho. Esto permitirá tiempo de expansión para los corchos y disminuirá las probabilidades de fugas.

Este vino se puede beber en el momento del embotellado o bien se puede almacenar a temperatura ambiente (a menos de 16 grados C / 60 F) alejado de la luz directa.

CLAVES PARA EL ÉXITO

1-LIMPIAR Y ESTERILIZAR TODO EL EQUIPO Y LAS BOTELLAS:

Limpiar todo el equipo sucio o manchado usando Chloroclean y aclarar abundantemente antes de esterilizarlo. Para esterilizar el equipo disolver 50gr / 1.76 onzas de metabisulfito en 4 L/ 1 galón US de agua (guardar para uso después). Asegúrese de aclarar cualquier resto de esterilizante de su equipo y botellas antes de continuar. Los corchos se pueden esterilizar sumergiéndolos durante 5-10 minutos en una solución esterilizante.

2- TEMPERATURAS DE FERMENTACION

Su kit de vino ha sido diseñado para para fermentar a 22 grados C /72F.

Las temperaturas por encima de 30 gradosC/86F eliminarán el efecto de la levadura, mientras que las temperaturas por debajo de los 18 grados C/64F prolongarán el tiempo hasta que se haga el vino. NOTA: Si la fermentación se realiza en un área fresca, la temperatura correcta de fermentación se puede conseguir con la ayuda de un cinturón calentador para fermentadores. Asegúrese de monitorizar cuidadosamente la temperatura del vino.

3- USANDO EL HIDRÓMETRO:

Un hidrómetro de vino lee la gravedad específica relativa. Según avanza la fermentación, la gravedad específica disminuye ya que el azúcar se convierte en alcohol y dióxido de carbono. Hemos incluido lectores para seguir el proceso de su vino. Para emplearlo, sumergir el hidrómetro esterilizado en un cilindro de vino o zumo para que flote libremente. Para leer el hidrómetro, el nivel en el cual el hidrómetro se cruza con la varilla es su gravedad específica.

4-SEDIMENTO EN EL FERMENTADOR:

Procure que el vino no salpique cuando lo mueva para minimizar la incorporación de oxígeno. Tenga mucho cuidado de no mezclar el sedimento con el vino limpio en el momento del embotellado (Etapa 5). Si esto ocurriera sin darse cuenta será necesario que lo deje de nuevo reposar durante unos días antes de proseguir.

5-SORBATO DE POTASIO & EDULCORAR SU VINO:

Los kits de Vineco de 4 semanas han sido desarrollados para producir vinos secos, con la excepción de algunos tipos de vino blanco. Si quiere elaborar un vino más dulce, se puede añadir un acondicionador o un edulcorante durante la etapa 4. Si decide edulcorarlo, es imperativo que use el paquete 4 (Sorbato de Potasio) para garantizar su logro. Si quiere un vino seco, no incorpore el paquete 4 para limitar el nivel de conservantes presentes en su vino.

Traducido por www.cocinista.es.