



Näringsfysiologiska Laboratoriet

SALA

Anvisningar och recept

för jäsning av frukt och bärviner

med

BOUQUET VINJÄST

Den, som en gång börjat bereda sitt vin själv, finner snart huru utomordentligt lätt detta arbete är, vilka utmärkta resultat som därmed kunna vinnas och hur ekonomiskt lönande denna vinberedning är. En helbutelj hemmagjort, välsmakande vin kostar endast 20—40 öre.

För att nå ett gott resultat, bör man noga följa här nedan givna tillförlitliga anvisningar och beprövade recept för såväl färsk som torkad frukt samt använda **Bouquet Vinjäst**, populärt benämnd **Sala-jäst**. Den som vill mera ingående studera vinberedningens ädla konst rekommenderas "Vinberedning i Hemmen" av C. G. Hammar. Denna broschyr erhålles hos alla återförsäljare av Bouquet Vinjäst till ett pris av 1 kr.

Anvisningar för färsk frukt.

(Alla mängder avse sats för 10 liter. Recept, se receptsamlingen.)

En sockerlag beredes av den i receptet, å omstående sida, uppgivna sockermängden och 1½ lit. vatten. Lagen kokas i 10 min., skummas och avkyles sedan till 20 grader.

Frukten krossas i en frukt- eller köttkvarn. Moset tages i en kruka och tillsättes med 2 lit. vatten samt ½ lit. av den förut beredda sockerlagen.

Därpå tillsättes vinjästen. Det hela omröres väl, vilket upprepas varje dag under för-jäsningen (3—4 dagar). Kärlet skall hållas väl övertäckt och får stå vid vanlig rumstemperatur.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

...gång, omröres innehållet en eller två gånger i jäsröret. När jäsningen börjat, tätas korken med paraffin. Man lägger några små bitar paraffin på korken, smälter och fördelar paraffinen med ett uppvärmt knivblad. Bästa temperaturen för jäsningen är 15—25 grader. Under hela jäsningen skall det alltid vara några droppar vatten i jäsröret.

BOUQUET VINJÄST KOSTAR ENDAST KR. 1.75



Ma



Næringsfysiologiska Laboratoriet

SALA

Anvisningar och recept

för jäsning av frukt och bärviner

med

BOUQUET VINJÄST

Den, som en gång börjat bereda sitt vin själv, finner snart huru utomordentligt lätt detta arbete är, vilka utmärkta resultat som därmed kunna vinnas och hur ekonomiskt lönande denna vinberedning är. En helbutelj hemmagjort, välsmakande vin kostar endast 20—40 öre.

För att nå ett gott resultat, bör man noga följa här nedan givna tillförlitliga anvisningar och beprövade recept för såväl färsk som torkad frukt samt använda **Bouquet Vinjäst**, populärt benämnd **Sala-jäst**. Den som vill mera ingående studera vinberedningens ädla konst rekommenderas "Vinberedning i Hemmen" av C. G. Hammar. Denna broschyr erhålles hos alla återförsäljare av Bouquet Vinjäst till ett pris av 1 kr.

Anvisningar för färsk frukt.

(Alla mängder avse sats för 10 liter. Recept, se receptsamlingen.)

En sockerlag beredes av den i receptet, å omstående sida, uppgivna sockermängden och $1\frac{1}{2}$ lit. vatten. Lagen kokas i 10 min., skummas och avkyles sedan till 20 grader.

Frukten krossas i en frukt- eller köttkvarn. Moset tages i en kruka och tillsättes med 2 lit. vatten samt $\frac{1}{2}$ lit. av den förut beredda sockerlagen.

Därpå tillsättes vinjästen. Det hela omröres väl, vilket upprepas varje dag under för-jäsningen (3—4 dagar). Kärlet skall hållas väl övertäckt och får stå vid vanlig rumstemperatur.

Har fruktmassan flutit upp och bildat en kaka, avtages denna med en hålslev och lägges i en skål. Saften avsilas och uppsamlas i jäsflaskan. Fruktmassan pålakas med 2 lit. vatten, avsilas. Även denna saft tillföres jäsflaskan. Häri fylles nu resten av sockerlagen. Tannin, jästnärsalt och vinsyra löses i litet vatten och tillsättes, om dessa ingå i receptet. Jäsflaskan fylles med uppkokt och avkylt vatten så att endast c:a $\frac{1}{2}$ lit. jästrum återstår i flaskan.

Flaskan förses med jäsrör. Under de första dagarna, till dess jäsningen kommit ordentligt igång, omröres innehållet eller lutas jäsflaskan något och rullas försiktigt fram och tillbaka, då man slipper taga bort jäsröret. När jäsningen börjat, tätas korken med paraffin. Man lägger några små bitar paraffin på korken, smälter och fördelar paraffinen med ett uppvärmt knivblad. Bästa temperaturen för jäsningen är 15—25 grader. Under hela jäsningen skall det alltid vara några droppar vatten i jäsröret.

BOUQUET VINJÄST KOSTAR ENDAST KR. 1.75



Ma

Efter 4—8 veckor börjar jäsningen avstanna. Kolsyreblåsorna avgå långsammare, för att till sist upphöra. Samtidigt börjar vinet klarna. Då avdrages med en hävert. Jäsflaskan göres omedelbart ren och det avdragna vinet påhålles och jäsröret isättes. Själva bottensatsen tages i en flaska, som förses med en bomullssudd och ställes kallt några dagar, varpå det klara avdrages och tillföres jäsflaskan. Härpå påfylles flaskan med gammalt vin eller uppkokt avkyllt vatten, så att flaskan blir alldeles full. Man tillser att jäsrör och kork sluter tätt. Flaskan ställes härpå i källare eller annat svalt rum.

Efter 4—6 veckor har en ny bottensats bildats; denna skiljes från vinet genom ny omtappning. Vinet får ytterligare stå och lagra 6—12 veckor och bör då vara alldeles blankt och kan tappas på buteljer. Buteljerna skola vara omsorgsfullt rengjorda och förses med goda korkar, förut uppmjukade i varmt vatten. Halsarna hartsas eller parafineras.

Om så önskas färgas vid omtappningen med litet sockerkulör eller brun karamellfärg. Har vinet en fadd smak tillsättes litet vinsyra, 10—30 gr. löst i litet vatten eller vin. Ett väl utjäst vin är torrt och kärvt, man sötar då med 200—600 gr. socker. Sockret kokas med hälften så mycket vatten och tillsättes portionsvis under avsmakning.

Önskar man att vinet skall mogna fort, lagras det på ej för kallt ställe.

RECEPT

för beredning av viner av färska bär och frukter.

Samtliga recept avse sats för 10 liter.

Rabarber.

Ljust vin. Jäst: Haute Sauterne.	Dessertvin. Jäst: Madeira.
4 kg. rabarber	4,5 kg. rabarber
2,5 kg. socker	3 kg. brunt farinsocker
2 gr. jästnärsalt	2 gr. jästnärsalt
0,25 gr. tannin.	0,5 gr. tannin
	sockerkulör eller brun karamellfärg efter behag.

Rabarberna skällas och behandlas med för-jäsning. Rabarbervin har stundom svårt för att klarna. Man tillsätter då litet gelatin vid omtappningen.

Krusbär.

Ljust vin. Jäst: Haute Sauterne eller Liebfraumilch.	Dessertvin. Jäst: Maderia.
5 kg. krusbär	6 kg. krusbär
2,5 kg. socker	3 kg. socker
2 gr. jästnärsalt	2 gr. jästnärsalt
15 gr. vinsyra.	10 gr. vinsyra.

Krusbären skällas, krossas och för-jäsas. Färgas med sockerkulör eller brun karamellfärg. Eftersötning efter behag.

Röda vinbär.

Lätt syrligt bordsvin. Jäst: Steinberg.	Dessertvin. Jäst: Madeira, Portvin, Tokayer eller Malaga.
4 kg. röda vinbär	6 kg. röda vinbär
2 kg. socker	3 kg. socker.
15 gr. vinsyra.	

Den starka röda färgen kan brytas med litet svart karamellfärg.

BOUQUET VINJÄST KOSTAR ENDAST KR. 1.75

Vita vinbär.

Lätt bordsvin. Jäst: Steinberg, Liebfraumilch.	Dessertvin. Jäst: Steinberg.
5 kg. vita vinbär	6 kg. vita vinbär
2 kg. socker.	3 kg. socker.

Svarta vinbär.

Dessertvin: Jäst: Portvin.
5 kg. svarta vinbär
3 kg. socker
20 gr. vinsyra
2 gr. jästnärsalt

Ett mycket gott portvin, men måste lagras minst 2 år.

Blandade röda och svarta vinbär.

Dessertvin med pikant smak. Jäst: Madeira, Portvin, Tokayer eller Malaga.
5 kg. röda vinbär
1 kg. svarta vinbär
3 kg. socker.

Blåbär.

Hälsosamt bordsvin. Jäst: Bordeaux eller Bourgogne.
6 kg. blåbär
2 kg. socker
4 gr. jästnärsalt.

Lingon.

Lätt bordsvin. Jäst: Bordeaux eller Bourgogne.	Dessertvin. Jäst: Portvin.
3 kg. lingon	3 kg. lingon.
1 kg. äpplen, päron eller vinbär	1 kg. äpplen, päron eller vinbär
2 kg. socker	3 kg. socker
4 gr. jästnärsalt	4 gr. jästnärsalt
20 gr. vinsyra.	25 gr. vinsyra.

Lingonen kokas med något vatten. Får svalna till 25 grader. Frukten krossas, inblandas. För-jäses. Såväl lingon som blåbär jäsa långsamt och måste flera gånger under jäsningen luftas genom att hållas igenom ett durkslag.

Körbsbär.

Dessertvin. Jäst: Portvin.	Dessertvin. Jäst: Portvin.
8—10 kg. sura körbsbär	10 kg. päron, ej söta
3 kg. socker	3 kg. socker
4 gr. jästnärsalt	20 gr. vinsyra
15 gr. vinsyra.	2 gr. jästnärsalt.

Kärnorna uttagas. Hälften av kärnorna krossas och jäses med fruktmaset.

Päron.

Äpplen.

Lätt bordsvin. Jäst: Steinberg, Champagne, Long Ashton eller Liebfraumilch.	Dessertvin. Jäst: Steinberg, Long Ashton, Champagne.
10 kg. äpplen	10 kg. äpplen
1 kg. socker	2,5 kg. socker
2 gr. jästnärsalt.	2 gr. jästnärsalt
	15 gr. vinsyra.

BOUQUET VINJÄST KOSTAR ENDAST KR. 1.75

Anvisningar och recept för torkad frukt.

Samtliga recept avse sats för 10 liter.

Även torkade frukter ge ett utmärkt vin. Beredningen är i stort sett densamma som vid färska frukter och bär, endast med den skillnaden att man för saftens utvinnande använder hett vatten. Frukten får stå och dra några timmar med 2 lit. hett vatten. Härpå males raskt i kött- eller fruktkvarn, tillsättes med ytterligare 3 lit. hett vatten och $\frac{1}{2}$ lit. sockerlag, beredd av den i receptet ingående sockermängden samt $1\frac{1}{2}$ lit. vatten. När det hela kallnat till 30 grader tillsättes en tub Bouquet vinjäst och för-jäses 2—3 dagar. Efter avsilning pålakas fruktmosen med 2—3 lit. vatten. Saften uppsamlas i jäsflaskan och tillsättes med jästnärsalt, ev. vinsyra och tannin, förut upplöst i litet vatten. Härpå tillsättes $\frac{1}{3}$ av återstående sockerlag och flaskan förses med jäsrör samt ställes på varm plats, 25—30 gr. temp. är gynnsammast. Jäsningen går då snabbt och erhålles ett vin med ädel karaktär. Efter 4 dagar tillsättes ytterligare $\frac{1}{3}$ av sockerlagen och efter ännu 4 dagar resten av sockerlagen. Varje gång omröres väl.

Efter c:a 14 dagar är huvudjäsningen avslutad. Vinet omtappas och ställes att klarna på kallt ställe. Redan efter 8—14 dagar kan en andra omtappning göras. Är vinet då blankt, tappas det på buteljer. Lagras liggande vid rumstemperatur, är då moget inom några veckor.

Eftersötning, tillsättning av vinsyra eller vinfärg sker efter behag vid omtappningen.

Äpplen.

Lätt bordsvin. Jäst: Steinberg
eller Long Ashton.

0,8 kg. torkade äpplen
1,8 kg. socker
15 gr. vinsyra
2 gr. jästnärsalt.

Dessertvin. Jäst: Steinberg
eller Madeira.

1,2 kg. torkade äpplen
2,5 kg. socker
20 gr. vinsyra
2 gr. jästnärsalt
0,5 gr. tannin.

Nypon.

Dessertvin. Jäst: Tokayer eller
Sherry.

0,8 kg. nypon
0,2 kg. fikon
3 kg. socker
20 gr. vinsyra
2 gr. jästnärsalt
0,25 gr. tannin.

Russin.

Dessertvin. Jäst: Madeira, Tokayer,
Malaga eller Sherry.

1,2 kg. russin
3 kg. socker
20 gr. vinsyra
2 gr. jästnärsalt
0,25 gr. tannin.

Sviskon.

Dessertvin. Jäst: Portvin eller
Malaga.

1,2 kg. sviskon
3 kg. socker
20 gr. vinsyra
2 gr. jästnärsalt
0,25 gr. tannin.

Fikon.

Vitt vin. Jäst: Haute Sauterne
eller Liebfraumilch.

1,2 kg. fikon
2,3 kg. socker
15 gr. vinsyra
2 gr. jästnärsalt
0,5 gr. tannin.

Dessertvin. Jäst: Madeira, Portvin,
Tokayer eller Malaga.

1,5 kg. fikon
3 kg. socker
20 gr. vinsyra
2 gr. jästnärsalt
0,5 gr. tannin.

BOUQUET VINJÄST KOSTAR ENDAST KR. 1.75