

DOC's ORIGINAL

WINE KIT - VINSATS

The background image shows a rustic stone wall with a central arched doorway. The doorway is framed by rough-hewn stones. A wooden door with a grid pattern and metal hinges is partially open, revealing a dark interior. Two torches with yellow flames are mounted on the wall, one on each side of the arch. A small lantern hangs above the door. The floor is made of cobblestones, and a path leads into the doorway.

Instruction - Bruksanvisning



A SUPER QUALITY WINE KIT

When developing the DOCs range of wine kits, there were no compromises.

The kits are made using 100% pure varietal grape concentrate. All kits contain especially selected oak chippings for adding the complex aromas normally achieved only via oak barrel ageing. We use highly specialised yeast strain in order to highlight the varietal characteristics of the grape. DOCs make wines with great character and all the aromas from the original grape.

Your wine will be ready in 4-6 weeks and will continue to improve with further ageing in bottles.



EN VINSATS AV SUPERKVALITET

När vi tillverkade din DOC's-vinsats, gjorde vi inga som helst kompromisser.

Vinsatserna görs på 100% typrent druvkoncentrat. Alla vinsatser innehåller bipackade ekspån för att introducera alla de komplexa aromer som normalt bara finns i ett ekfatlagrat vin. Vi använder olika jästsorter för röd- och vitviner för att framhäva olika egenskaper. DOC's producerar komplexa viner med stor karaktär och med alla aromer och smakämnen från respektive originalvintyp.

Ditt vin är färdigt efter 4-6 veckor men utvecklas fantastiskt med ytterligare lagring på flaska.

DOC's ORIGINAL



1. START

- A. First clean and sterilise all equipment, especially the fermenter, with Chempro or similar high quality brewing cleaner/sterliser. Rinse well afterwards. Note: Normal washing up liquid is not sufficient.
- B. Pour the grape concentrate into your fermenter and top up to 23 litres, using luke warm water (ideally 25-30 C). Handle the kit in a safe place in case of spillage. Mix well and check the start gravity with a hydrometer. You can skip the hydrometer value, but it is good to have for troubleshooting, calculation of alcohol etc. See our website, www.hambletonbard.com for how to use the hydrometer. NOTE: Do not use less water than instructed attempting to improve the wine. This wine kit is of maximum quality, if you change the volume you may lower the quality instead.
- C. Check that temperature in the liquid is below 30 C. Then sprinkle the contents of **sachets 1 (wine yeast)** and **1g (oak chippings)** over the surface (to avoid lumps). Leave for 15 minutes, then mix well.
- D. Mount the airlock, half filled with water and leave your wine kit to ferment in room temperature, optimum around 20 C. Lower temperature will result in longer fermentation time.

Place the fermenter on a chair, a table or similar to simplify racking off later. Consider the risk of leaks, frothing over etc when choosing where to put fermenter. Fermentation normally starts in 1-2 days and as a result you should see bubbles of CO₂ in the airlock.



2. FERMENTATION - 3 WEEKS

Leave to ferment for 3 weeks in room temperature (optimum around 20 C). At lower temperatures, fermentation may take longer. Always leave wine for the full 3 week period even if fermentation appears to be over sooner. In order to minimise risk of infections, open fermenter as little as possible during fermentation.

After 3 weeks: Check that fermentation is over - no visible activity, same hydrometer value for several days (below 1000), wine should no longer taste sweet. If in doubt, check the tips on our website www.hambletonbard.com.

3. AFTER FERMENTATION - RACKING OFF

When you are absolutely certain that fermentation is over:

- A. Use a syphon to rack off wine into another sterilised vessel so you can discard the sediment. An extra 33L bucket is handy here.
- B. Taste your wine to make sure it is not sweet (or more scientific - check that it is below 1000 on a hydrometer). Then add **sachet no 2 (stabiliser)**. Mix well and shake or stir fermenter vigorously for several minutes. Even better is to pour wine between two 33L buckets several times. Leave for an hour after that, then repeat the procedure to remove all remaining CO₂ (which may otherwise slow down finings or even cause clearing to fail).

4. IMMEDIATELY THEREAFTER - CLEARING

You can choose whether to use fining agents (included) for approximate clearing time 1 week, or leave wine to clear by itself (minimum 2-3 weeks but may also take considerably longer). If you decide to skip fining agents, jump directly to instruction C below.



- A. When all CO₂ has been removed: Add **sachet no 3 (Finings A)** and mix for 30 seconds. Leave for 24 hours (no more stirring or shaking).
- B. Next day: Add **sachet no 4 (Finings B)** and stir carefully and slowly for 30 seconds. Make sure that you very carefully stir up the bottom sediment. Do not rack off between Finings A and B and do not try to remove any more CO₂.
- C. Leave to clear for a week (2-3 weeks or longer if no fining agent used). Place cool if possible. Also place fermenter high enough for racking off later. Do not try to remove CO₂ during the clearing period.

5. AFTER CLEARING - TIME TO BOTTLE

When your wine is crystal clear, rack off to another well cleaned and sterilised vessel and remove all sediment. Then bottle wine using the siphon. Use real wine bottles and high quality cork to assist the wine in developing during storage. We recommend that you leave your wine on bottles for at least one week before serving it, but even better is at least one month. Your wine will continue to improve during the first few months. Store bottles lying down, cool and dark.

For tips on how to determine alcohol content, or to sweeten your wine, see the tips on our website www.hambletonbard.com.

DOC's ORIGINAL



1. START

- A. Gör först rent och sterilisera all utrustning, speciellt jäskärlet, med Chempro eller liknande specialmedel och skölj noga efteråt. Diskmedel etc gör är inte tillräckligt i det här fallet.
- B. Häll druvkoncentratet i ditt jäskärl och fyll upp till 23 liter totalt med ljummet vatten, ideal temperatur 25-30 grader. Tänk på att endast hantera vinsatsen där risken för skador är minimal om något läcker. Blanda väl och kontrollera startvärdet med en hydrometer (jäsningsmätare). Du kan hoppa över hydrometervärdet men det är bra att ha vid felsökning, beräkning av alkohol etc. På våra websidor www.vinland.se hittar du mycket nyttig information om hydrometern. OBS: Använd inte mindre vatten för att "göra vinet fylligare". Denna vinsats är av maximal kvalitet, om du ändrar volymen kan du få ett vin av lägre kvalitet och det finns också en risk för jäsproblem.
- C. Kontrollera att temperaturen i vinsatsen är under 30 grader. Strö därefter ut innehållet i påsarna **1 (vinjäst)** och **1g (ekspån)** jämnt över ytan (för att undvika klumpar), låt stå i 15 minuter och blanda sedan väl.
- D. Montera jäsröret med lite vatten i och låt vinsatsen stå för jäsning i rumstemperatur, bäst ca 20 grader. Lägre temperatur kan öka jästiden.

Placera jäskärlet på en stol, ett bord eller liknande för att underlätta omtappning senare. Välj alltid ett säkert ställe med hänsyn till att det kan läcka, skumma över etc. Jäsningen bör starta inom 1-2 dagar och som ett resultat kommer du att se bubblor i jäsröret.



2. JÄSNING - 3 VECKOR

Låt stå för jäsning 3 veckor i rumstemperatur (bäst ca 20 grader). Vid lägre temperatur kan jäsningen ta längre tid. Låt alltid vinet stå fulla tiden även om jäsningen ser ut att ha stannat tidigare. För att minska risken för infektioner bör du öppna jäskärlet så sällan som möjligt under jästiden.

Efter 3 veckor: Kontrollera att jäsningen är över - ingen synlig aktivitet, samma hydrometervärde flera dagar i rad (under noll - svart eller röd skala) och vinet bör smaka torrt (inte sött). Om du är osäker så hittar du mycket tips på våra websidor www.vinland.se.

3. EFTER JÄSNINGEN - OMTAPPNING

När du är helt säker på att jäsningen är över:

- A. Använd en hävert för att tappa om vinet till ett annat väl rengjort och steriliserat kärl så att du blir av med bottensatsen. En extra jäshink är bra att ha här.
- B. Smaka på vinet för att kontrollera att det inte är sött. Om ditt vin är torrt är det nu tid att tillsätta påse **2 (jässtopp)**. Skaka därefter ur kolsyran kraftigt i flera minuter (ännu bättre är att hälla vinet mellan två jäshinkar några gånger). Låt vinet stå en timme och upprepa kolsyreproceduren igen. Om det finns kolsyra kvar i vinet går klarningen långsammare och kan misslyckas helt i vissa fall.

4. DIREKT DÄREFTER - KLARNING

Du kan välja om du vill klarna med klarningsmedel (tar ca 1 vecka) eller vänta på att vinet klarnar av sig självt (tar ca 2-3 veckor). Vitviner blir bäst med klarningsmedel, rödviner blir en liten aning "blekare" så om du har tid kan du låta dessa klarna av sig själva. Om du hoppar över klarningsmedel - gå direkt till punkt C nedan.



- A. När all kolsyra är borta: Tillsätt påse **3 (klarning A)** och blanda i 30 sekunder. Låt stå till nästa dag.
- B. Efter en dag: Tillsätt påse **4 (klarning B)** och rör om sakta i 30 sekunder. Du bör röra upp bottensatsen försiktigt. Tappa inte om mellan klarning A och klarning B och försök inte skaka ur kolsyra mer.
- C. Låt stå för klarning en vecka (2-3 veckor utan klarningsmedel), svalt om möjligt. Placera jäskärlet högt nog så att du kan tappa om senare. Skaka inte ur kolsyra under klarningstiden.

5. EFTER KLARNINGEN - TID FÖR BUTELJERING

När ditt vin är kristallklart, tappa om till ett annat väl rengjort och steriliserat kärl så att du blir av med all bottensats. Buteljera därefter vinet med hjälp av din hävert. Använd riktiga vinflaskor och kork av god kvalitet för att förbättra effekten av lagringen. Vinet bör nu ligga på flaska minst en vecka (och helst en månad) innan du serverar det. Ditt vin kommer att fortsätta förbättras under de första 6 månaderna på flaska. Observera att flaskorna bör lagras liggande i ett svalt och mörkt utrymme.

För tips om hur du beräknar vinets alkoholhalt, beräknar eftersötningar etc - se tipssektionen på www.vinland.se.