



## AUSTRALIAN BLEND VINSATSER

AUSTRALIAN BLEND vinsatser är baserade på ren druvsaft precis som riktiga viner. Vinjäten vi använder är av absolut högsta kvalitet och tillsammans med den speciellt utvecklade supemärningen ger den en otroligt snabb och ren jäsnings som resulterar i ett vin av mycket hög kvalitet.

Komponenterna i AUSTRALIAN BLEND vinsatser är av en kvalitet som inte varit tillgänglig tidigare för hembryggning, vi har inte gjort några kompromisser. Lycka till med ditt första riktigt snabba kvalitetsvin!

AUSTRALIAN BLEND vinsatser finns i 4-dagars, 7-dagars och 3-veckors versioner.

### Nödvändig utrustning

- Jäskärl 25-30 liter med jäsrör (en jäshink är bäst)
- Hävert för omtappning/buteljering

### Bra att ha

Det är mycket viktigt att göra rent flaskor och jäsutrustning. Använd Bryggrens eller liknande för bästa resultat. En extra jäshink eller plastdunk för omtappning sparar mycket arbete.

En jäsningsmätare använder du för att kontrollera om vinet är färdigjäst, för att beräkna alkoholhalten exakt och för att göra noggranna eftersötningar. Den har du stor nytta av vid ölbryggning också.

Det finns många olika sorters vinkork för att passa olika flaskor. Använd en korkapparat av hävarmsmodell så sparar du mycket arbete. För att skilja på olika viner och årgångar kan du använda krympkapsyler som finns i olika färger.

---

### 1. Start

---

Håll all druvmust i jäskärl och fyll upp med ljummet vatten (20-30 grader) till 23 liter totalt.

Håll i **påse 1 (Vinjäst)** (för 4-dagars och 7-dagars heter påsen Vinjäst/Näring) Skaka om ordentligt och sätt sedan dit jäsröret med lite vatten i.

Klart! Nu ska jäsningsen komma igång inom ca 1 dygn och det ser man genom att det bubblar i jäsröret och det ligger ett skumlager på ytan i jäskärl. Tänk på att det kan skumma över under jäsningsen - ställ vinet på ett ställe där du kan torka av om det händer.





## 2. Jäsning

Jäsningen sker bäst i rumstemperatur eller lite högre (21-27 grader). Låt stå tills jäsningen är över och det ser du på att det inte längre bubblar i jäsröret utom någon enstaka gång ibland. Typiska jästider är:

Australian Blend 4-dagars vinsats: ca 2 dagar (3 dagar från start)

Australian Blend 7-dagars vinsats: ca 5 dagar (6 dagar från start)

Australian Blend 3-veckors vinsats: ca 14 dagar

## 3. Jässtopp & Klarning

Kontrollera sockerhalten först, den ska vara under noll på sockermätaren. Har du ingen sockermätare kan du smaka på vinet - det får inte smaka sött. OBS! Om sockerhalten är för hög ska du inte gå vidare med jässtopp utan du bör försöka få igång jäsningen igen. Kontakta din butik om du behöver hjälp med det.

Tappa om vinet med en hävert så att mesta bottenheten försvinner.

Håll i **påse 2 (Jässtopp)** och **påse 3 (Klarning A)**. Håll handen för hålet och skaka mycket grundligt tills det inte "pyser" längre när du tar bort handen igen. Upprepa gärna några gånger med en stunds paus mellan.

Vänta minst ca 3 timmar (upp till ett dygn går bra), håll sedan i **påse 4 (Klarning B)**. Skaka eller rör om måttligt 10-15 sekunder och ställ sedan vinet helt stilla i lämplig höjd för omtappning.

Vinet bör vara kristallklart efter ett dygn, i enstaka fall något längre.

## 4. Omtappning & Buteljering

Tappa om vinet till ett annat kärl så att bottenheten försvinner. Tillsätt påsen/påsarna med vinextrakt (gäller bara slottsvinerna). Skaka sedan vinet grundligt så att all kolsyra försvinner, sedan är vinet färdigt för att buteljeras/drickas.

Om du vill vara riktigt säker på att inte få kolsyra i flaskorna kan du vänta ca 1 dygn innan du buteljerar.

Vinet kan drickas direkt men som alla riktiga viner blir det ännu bättre efter en tids lagring.



## AUSTRALIAN BLEND WINE KITS

AUSTRALIAN BLEND wine kits are made from pure grape juice just as the real thing. The wine yeast and nutrient used in our kits are fruits of many years of development and will help preserve the original qualities of the grape throughout our fast fermentation. The result is a truly amazing wine in the style of the great Australian vineyards.

All raw materials used to make your wine kit are of the highest possible quality, we have simply made no compromises. Good luck with your first real quality home made wine!

AUSTRALIAN BLEND wine kits are available in 4 day, 7 day and 3 week versions.

### The necessary stuff

- Fermenter, 25-33 litres. A large graduated bucket with well sealing lid is best.
- Airlock to go with the bucket.
- Syphon for racking off and bottling the wine.

### What's good to have

It is extremely important to clean and sterilize all equipment properly. Use a good homebrew cleaner/sterilizer for best result. An extra 33 litre fermenter (bucket) is good to have when racking off. A hydrometer is the main instrument you need for all measurements - find out when fermentation is over, calculate alcohol, adjust sweetness etc. The hydrometer is also very good to have if you make your own beer.

Use good wine corks for your bottles, or if you wish - use swing top bottles. When corking, a twin lever corks is best. That will save you a lot of hard work and minimize the risk of damaging the corks.

---

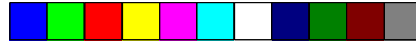
### 1. Start

---

Empty all grape juice into your fermenter and top up with lukewarm water (20-30C) to 23 litres total volume.

Add **sachet no.1** (Wine Yeast) (for 4-day and 7-day kits, this is Wine Yeast/Nutrient). Mix well, then mount the airlock half filled with water. Place somewhere safe in case of leaks, frothing over etc.

Fermentation should start within 24 hours normally. You will then notice foam on the surface and bubbles coming out of your airlock.



## 2. Fermentation

Fermentation works best in room temperature, or above (21-27 C). Leave to ferment until finished, which normally is when there is no more foam on surface and no more bubbles coming through the airlock. Typical fermentation times are:

Australian Blend 4-Day wine kit: 2 days (3 days from start)

Australian Blend 7-Day wine kit: 5 days (6 days from start)

Australian Blend 3-Week wine kit: approximately 14 days

## 3. Stabilizing and fining

First check the residual sweetness. The hydrometer should read below 1000 and wine should be dry in taste. If in any doubt, do NOT continue here. Instead then wait a few days more and re-check. Contact your specialist if you need advise.

Rack off your wine with the syphon into another fermenter, make sure to discard most of the sediment.

Add **sachet no.2** (Stabilizer) and **sachet no.3** (Finings A). Shake or stir thoroughly to make sure all CO2 pressure is removed. Repeat a few times.

Wait at least 3 hours (up to one day is fine here), then add **sachet no.4** (Finings B). Shake or stir moderately for 10-15 seconds, then leave wine to clear at table height for racking off later. .

Your wine should be clear after 24-48 hours normally, but in difficult cases it may take longer.

## 4. Racking off and bottling

Rack off to another fermenter, this time making sure to discard all the sediment. Add sachet/sachets containing extract (applies to some types only). Shake or stir thoroughly to make sure all remaining CO2 is removed, then it is time to bottle your wine.

If you want to make absolutely sure there is no CO2 in the bottles (which would give you a slightly fizzy wine), leave for 24 hours before bottling.

Your wine is now ready to drink and it will improve further if left for a few weeks.





## AUSTRALIAN BLEND SACHET SET

### SACHET SET INGREDIENTS:

1. Wine Yeast (for 4-day and 7-day versions, this sachet also contains nutrient),
2. Stabilizer (E202, E224), 3. Finings A (Kiselsol), 4. Finings B (Chitosan),  
Flavouring extract (selected wine types only)

Allergens: Contains sulphites and a product of crustacea.

HAMBLETON BARD • UNITED KINGDOM

[www.hambletonbard.com](http://www.hambletonbard.com)

### JÄSSATSEN INNEHÅLLER:

1. Vinjäst (för 4-dagars och 7-dagars ingår även näring i denna påse),
2. Jässtopp (E202, E224) , 3. Klarning A, 4. Klarning B,  
Vinextrakt (vissa vintyper)

VINLAND • SVERIGE

[www.vinland.se](http://www.vinland.se)

Instruction item code 14985