

הוראות להכנת יין ביתי

1. **חיטוי הכלים** - יש לחטא את כל הכלים בעזרת תמיסת פוטסיום מטהביסולפיט בריכוז של 20 גרם לכל 100 ליטר (כשליש כפית לדלי מים). צריך למלא את הכלי ולהמתין 10 דקות ולשפוך את התמיסה. על מנת להשתמש בתמיסה לחיטוי שאר הכלים, אפשר להעבירה מכלי לכלי. ניתן להיעזר בבקבוק ריסוס לצורך חיטוי הכלים לייצור היין, אין לשטוף במים את הכלים שחוטאו.
2. **בדיקת סוכר** - לתוך משורה שהוכנס לתוכה הידרומטר, יש לשפוך את מיץ הענבים שנשחט ללא חרצנים וללא הקליפות. לבדוק בהידרומטר את רמת הסוכר. במידה וחסר סוכר, יש להוסיף עד לרמה של כמה שבין 22 בריקס ולא יותר מ 25 בריקס.
3. **בדיקת חומצה** – רצוי לבדוק את רמת החומצה בעזרת ערכה מתאימה. במידה שהרמה נמוכה מדי, יש להוסיף חומצה טרטריית בזמן ההפרדה והמעיקה של הענבים בקרשר ולאחר מכן לערבב. (לכמות של 100 ליטר).
4. **מעיקה** – יש להפריד את הענבים מהשדרות ומעוך אותם בכלי בעל פתח רחב. למלא מיכל עד $\frac{3}{4}$ מגובהו. כדי להרדים את השמרים הטבעיים צריך להמיס כ- 9-5 גרם בי סולפיט במעט מים ולשפוך לתוך התירוש תוך כדי ערבוב. את פעולת ההפרדה והמעיקה ניתן לבצע בעזרת מגרסה מפרידה.
5. **הכנת שמרים** - למחרת בבוקר יש צורך להכין שמרים. כמות שמרים מחושבת לפי 0.2 גרם לליטר תירוש בבריקס 24-25. כך שלכל 20 ליטר ענבים ותירוש יש צורך ב- 4 גרם שמרים. בבריקס מעל 25 ניתן להוסיף לשמרים 0.25 גרם לליטר. כמות המים הנדרש להכנת הסטרטר, הינה פי 10 ממשקל השמרים. לדוגמא: 20 גרם שמרים, 200 גרם מים חמימים.

אופן ההכנה:

- הרתחת מים מסוננים ללא כלור או מים ממתקן שתייה (כמו תמי 4). אין להשתמש במים מזוקקים. יש להשתמש בכלי הגדול לפחות פי 2 מנפח הסטרטר.
- לקרר את המים עד לטמפ' של כ-37 מעלות, (לא יותר מחשש להרג השמרים) צריך למדוד בעזרת מד חום.
- לפזר את כמות השמרים הנכונה על פני המים החמימים ולהניח להם להימס למשך כ- 15 דקות ללא ערבוב.
- כעבור 15 דקות לערבב את השמרים במים עד שלא יישארו גושי שמרים. להניח לשמרים שבמים למשך 5 דקות נוספות.
- כעת יש להוסיף תירוש לסטרטר בכמות הזוהה לכמות הסטרטר שהוכן.
- למדוד את הטמפ' של התירוש ושל הסטרטר ולוודא שהפרש הטמפ' בין התירוש לבין הסטרטר לא תעלה על 10 מעלות. במשך 5 דקות שפוך בהדרגה את כמות התירוש לסטרטר וערבב קלות, המתן כ- 10-15 דקות נוספות.

- הוספת הסטרטר לענבים - מדידת טמפי' הענבים והתירוש במיכל שלא יהיה הפרש יותר מ-10 מעלות, לעומת הסטרטר במידה והכל תקין שפוך את הסטרטר למיכל וערבב היטב.

6. **אבחון תסיסה** - לאחר 24 שעות צריכה להסתמן תסיסה כאשר אובחנה, יש לשקע את הקליפות ("הכובע") בתוך הנוזל 3-4 פעמים ביום במשך 5-7 ימים. במידה ועברו 24 שעות לאחר הוספת השמרים ולא נוצרה תסיסה יש להוסיף שמרים פעם נוספת.

בכל מהלך התסיסה האלכוהולית הראשונה, יש לבדוק את התקדמות התסיסה בעזרת מד סוכר. כשמד הסוכר מראה 0 אין לערבב, יש להשרות את התמיסה עם הקליפות.

כל התהליך בטמפרטורת חדר קרירה, רצוי מבוקרת עם מזגן המכוון ל 24° צלסיוס.

7. **סחיטת הענבים** - לאחר כשבוע ימים נוספים ללא ערבוב יש לסחוט את הענבים בעזרת מכבש ואת היין בלבד להכניס לתוך מיכל זכוכית (דמיג'אן) ולפקוק בעזרת מכסה עם נשם (AIRLOCK) או לתוך מיכל תמיד מלא. כמובן יש לחטא בעזרת בי סולפיט את הדמיג'אנים (מיכלים) לפני הכנסת היין לתוכם, בדמיג'נות יש למלא עד הסוף את היין.

הערה: יש שמוסיפים חיידקים מלולקטים לתסיסה שניה עדינה, שמעדנת ומרככת את היין, לרוב תסיסה זאת מתבצעת בצורה טבעית ביין.

8. **שפייה** - לאחר 4 שבועות יש לבצע שפייה לאחר השפייה יש להוסיף ליין טניסול ביחס של 1 כדור לכל 100 ליטר או אבקת פוטסיום מטה בי סולפיט בריכוז של 2 גרם ל-100 ליטר יש להמיס בתחילה את כמות הבי סולפיט / טניסול במעט יין שפוך למיכל ולערבב. בשלב זה, רצוי להוסיף שבבי עץ אלון (3 גרם לכל ליטר יין) או לחילופין 3 לוחות של עץ אלון לכל 100 ליטר יין.

9. **שפייה חוזרת** - לאחר 4-6 שבועות נוספים יש לבצע שוב שפייה. לאחר השפייה יש להוסיף ליין טניסול ביחס של 1 כדור לכל 100 ליטר או אבקת פוטסיום מטה בי סולפיט בריכוז של 2 גרם ל-100 ליטר. על פעולה זו יש לחזור עוד 4 פעמים נוספות כל 4-6 שבועות.

10. **טעימות** - החל משלושה שבועות לאחר הוספת עץ אלון ליין, יש לערוך טעימות מפעם לפעם. כאשר מרגישים את טעם העץ ביין, יש להוציא את העץ מן הבקבוק / המכל. לוחות העץ רצוי להשאיר למשך 3-6 חודשים בתוך היין ולבצע טעימות במידה והטעם טוב יש להוציא את לוחות העץ מהיין.

11. **ביקבוק** - כאשר היין מוכן לשתייה הגיע הזמן לבקבוק. אולם לפני כן רצוי לערוך בדיקת SO₂ וכן לסנן את היין בעזרת פילטר מיקרוני, פרס או מכשיר מילוי וסינון שנקרא אינולמטיק.

12. **מילוי ופיקוק היין** - לפני מילוי היין יש לחטא את הבקבוקים בעזרת משטף ותמיסת בי סולפיט, לאחר מכן ליבש את הבקבוקים על מעמד ייבוש בקבוקים. את היין ממלאים בתוך הבקבוקים בעזרת ציוד מילוי מתאים עד לגובה של 1 ס"מ מתחת לפקק השעם. את פקקי השעם מכניסים בעזרת מכשיר פיקוק המיועד לכך.

13. **אחסון** – לאחר מילוי ופיקוק הבקבוקים, צריך להמתין 24 שעות לפני האחסון. את הבקבוקים המלאים יש לאחסן בשכיבה עם הטיית צוואר הבקבוק מטה, כדי שפקק השעם יישאר לח. במידה שנעשה שימוש בפקקי סיליקון, מאחסנים את הבקבוקים בעמידה למשך שבוע ורק אחר כך מאחסנים אותם במשכיבה.

טיפים והערות

עד כאן תורת הכנת יין ביתי על רגל אחת. בכל מקרה, מומלץ לקבל מידע נוסף על אופן הכנת יין ביתי לפני התחלת הבציר. כך יתקבל יין יותר טוב ויפחת הסיכוי לתקלות בזמן הכנת היין. הנה כמה טיפים שיעזרו להכין יין מוצלח:

1. אם יש צורך להוסיף מזין שמרים מסוג DAP, הכמות המומלצת היא 20-25 גרם שמרים לכל 100 ליטר תירוש. זמני הוספת מזין שמרים המומלצים הם:
שלב א' – מוסיפים מחצית הכמות המומלצת של מזין שמרים, לאחר שהתסיסה החלה (מזהים בהיווצרות הכובע או בהתחלת ירידת הסוכר).
שלב ב' – את המחצית השנייה של מזין שמרים מוסיפים לאחר ששליש מכמות הסוכר כבר נצרכה ע"י השמרים (בסביבת 18 בריקס).
2. אין להוסיף מזין שמרים לאחר שמחצית מכמות הסוכר שנצרכה (בסביבת 12-13 בריקס), משום שכך תישאר ביין כמות גדולה מדי של חנקן לאחר התסיסה. החנקן שיישאר יהווה מקור מזון לגורמים מזיקים שיביאו לקלקול היין בהמשך הייצור.
3. מידת ה-PH הרצויה בזמן הבציר היא 3.55 PH. לאחר מכן מידת ה-PH עולה מעט. במידה שמידת ה-PH גבוהה מהמידה הרצויה, יש להוסיף טרטריק אסיד עד לירידת ה-PH לרמה.
4. רצוי אך לא חובה להתסיס בטמפרטורה של 22° צלסיוס.
5. עם ענבים בעלי בריקס גבוה - 28 ומעלה, יש להשתמש בשמרים המיועדים לאחוז כהל גבוה.
6. המשקל הסגולי של יין יבש צריך בסוף התסיסה האלכוהולית להיות 1.000 – 0.990 גרם לליטר.
7. בשלב התסיסה האלכוהולית ולפני הכנת השמרים יש לערבב 5-9 גרם של בי סולפיט מומס לכל 100 ליטר נפח ענבים. זאת בכדי "להרדים" את השמרים הטבעיים שעל פני קליפות הענבים. למחרת יש להוסיף את השמרים (לאחר הכנתם לתסיסה) לשפוך מעל הענבים ולערבב. בימים הראשונים של התסיסה

לערבב רגיל. בימים הבאים יש לערבב בעדינות כדי שהמרירות של הענבים לא תצא שהיין לא יהיה מר.

8. כשבועיים לערך לאחר הוספת שבבי העץ יש להוציא דגימה בעזרת גנב יין ולטעום את היין. אפשר להשאיר את העץ ולקחת דגימה מידי פעם עד שהארומה והטעם יהיו ערבים.

9. את כל התהליך הכנת היין ניתן לבצע במכלים מנירוסטה "תמיד מלא".

10. בכל שלבי הכנת היין, יש לחטא כל כלי וכל מה שבא במגע עם היין (כלי עבודה, מכלים, הידרו מטר וכו'). החיטוי בעזרת פוטסיום בי סולפיט.

11. כשיוצרים יין בדמיג'אנים, יש להכין כמות מסוימת של היין בדמיג'אן קטן לצורך השלמת החסר בשפייה הראשונה. זאת משום שכמות גדולה יחסית של שמרים מתים שוקעת בתחתית הדמיג'ין.

12. זכרו האויבים של היין הם חיידקים ועודף חמצן, את שניהם צריך וניתן למגר.

בהצלחה