

EVDE HOBİ AMAÇLI ŞARAP YAPIM KLAVUZU

1. AŞAMA (ALKOL TAYİNİ VE ŞEKER YOĞUNLUK AYARI)

Hazır ya da taze sıkığımız meyve suyuna, hidrometre ile 1090 değerini bulana kadar şeker ekleyin. (Her eklemede iyice çalkalayın) Tatlı şarap istiyorsanız 1100 değeri olabilir.

Hidrometre yoksa 4 litre meyve suyuna ortalama 2.5 su bardağı şeker koyabilirsiniz.

2. AŞAMA (BASİT PASTORİZASYON) Sadece Taze ve kuru meyve ile hazırlanan mayşeler için

Mayalama öncesi meyve suyu ve kabuklarında bulunan vahşi maya ve diğer mikroorganizmaları bertaraf ederek, aşılacak mayanın faaliyetini kolaylaştırmak ve sirkeleşmenin önüne geçmek için taze yada kuru meyve ile hazırlanan mayşeler öncelikle büyük bir tencerede 80 dereceye kadar ısıtılmalı ve ocağın altı kapatılarak 30 derece soğuyana kadar bekletilmelidir. Marketlerde ki hazır meyve suları için bu aşamaya gerek yoktur. Damacana ve aletlerin sterilize edilmesi şarttır. Yoksa yerleşik mikro organizmalar direnç gösterebilir.

3. AŞAMA (MAYA BESİNİ EKLEME)

Mayanın tam verimli çalışabilmesi ve strese girmemesi için gerekli azot, vitamin ve mineraller meyvelerde tam anlamıyla bulunmaz. Bu gerekli eksik besinlerin dışarıdan tamamlanması gerekir. Eğer besin kullanılmazsa şarabın gövdesi zayıf olacağı gibi hidrojen sülfür kokusu oluşacaktır. Kullanımı 5 Litre için, 1.5 – 2 gr (Bir çay kaşığı) Maya besini eklemesi yapın ve iyice çalkalayın.

4. AŞAMA (MAYALAMA) Bira ve şarap mayası kullanımı

Çay bardağının yarısına kadar 30 derece su koyun ve içine 1 çay kaşığı şeker koyup karıştırın. Sonra 5 Litre için 2 gram (Bir tam dolu çay kaşığı) Bira – Şarap mayası ekleyin ve 30 dk mayanın tamamen uyanarak kabarması sağlanır. Bu süre sonunda kabaran mayayı fermantör deki şıramıza ekleyerek mayalanmayı başlatabilirsiniz. Sonrasında hava kilidini monte ediniz. Ardından 25 dereceden soğuk olmayan ortamda fermantasyona bırakınız. Yaz mayası 25 – 35 derece arası çalışır.

5. AŞAMA (FERMANTASYON) Fermantasyon süresi sıcaklığa bağlı olmakla birlikte 2- 4 hafta arasındadır. Sıcaklık artarsa Maksimum 35 derece,, fermantasyon süreside kısılacaktır. Hava çıkışı kesildiğinizde hidrometre ile ölçüm alınız. Eğer ölçülen değer 990 ile 1000 arasındaysa fermantasyon bitmiş demektir.

Not : Eğer başlangıçta 1100 değerine kadar şeker eklemişseniz 1010 değerinde bitebilir. Garanti olması açısından 4 hafta bekleyebilirsiniz.

6. AŞAMA (AKTARMA VE KÜKÜRTLEME) Potasyum metabisülfid kullanımı

Fermantasyon tamamlandıktan sonra öncelikle sterilize edilmiş bir aktarma hortumu ile şarabınızı sterilize edilmiş başka bir kaba aktararak dip tortusundan ayıralım. İnce hortum yavaş ama daha iyidir tortu kaldırmaz. Sonrasında 5 Litre için 0.5 gr. (Çay kaşığının ucu ile) Potasyum Metabisülfid (PMS) eklemesi yapalım ki hem aktarmalarda şarabımızın oksitlenme riski en az olsun, hem de asetik asit bakterilerinin çoğalmasını engelleyelim. Ayrıca ileride bu sayede şarabımızı şişelerde bozulmadan daha uzun süre muhafaza edebileceğiz.

7. AŞAMA (DURULTMA) Klarisil (Kieselsol) ve Gelasol Kullanımı

Fermantasyonu tamamlayan şarabımız şu an bulanık ve yorgundur. Asılı olan mayalar proteinler ve aromatik artıklar şarabın asıl aromasını ve hoş tadını baskılar. Normal de şarap 6 ay dinlenmeye bırakılarak bu istenmeyen fazlalıkların çökmesi beklenir. Fakat bu uzun dinlendirme aşamasını beklemek zorunda değiliz. Bu aşamada imdadımıza durultma ajanları yetişiyor. Bir çok çeşidi de olsa da şarapçılık da en çok kullanılan durultma ajanlarından olan klarisil ve gelasol ikilisi iyi sonuç verirler. Her kullandığımız malzeme gibi, hem işlemin başarısı için hem de sağlık açısından bu iki ürünün saf ve kaliteli olduğundan emin olunuz.

İlk olarak 5 litre için 1 Gram (Yarım çay kaşığı) Gelasol u steril çay bardağına ekliyoruz, sonra bardağı üç de bir oranında ılık su ile dolduruyoruz. Bu şekilde 1 saat beklemeli. Gelasol çözeltimiz hazırlanırken vakit kaybetmeden 5 litre için 2gr Klarisil i (2 çay kaşığı) şarabın içerisine döküyoruz ve iyice çalkalıyoruz. Sonrasında tam etkili olabilmesi için gelasol gibi klarisilin de 1 saat beklemesi gerekiyor. Bir saat sonunda iyice erimiş olan gelasol u da şarabımızın içine döküyoruz ve iyice çalkalıyoruz. Durulama işleminin tamamlanması için en az 2 gün bekliyoruz. Tortu birikmesi ajanların çalıştığını gösterir.

8. AŞAMA (STABİLİZASYON) Potasyum Sorbat kullanımı

2 Günün sonunda aldığımız şarabımız için aşağıdaki prosedürü uygulayınız.

Bu aşama mayanın tekrar canlanma ihtimalinin olduğu durumlarda kullanılır. Şarap tatlı ise kullanılması önerilir. Ya da sonradan şeker bal eklendi ise uygulanmalıdır.

Tortudan ayırdığımız şarabımıza, her 5 litre için 1 gr POTASYUM SORBAT ve 0.2 gr Potasyum Metabisülfite ikilisi ni ekliyoruz. Potasyum Sorbat ın fazla kullanımı bağırsaklardaki bakterilere zararı olacağından dozaj aşılmamalıdır.

Potasyum Metabisülfite in ise çok az kullanılmasının sebebi daha önce eklemiş olmamızdır.

9. AŞAMA (ŞİŞELEME)

Artık berrak ve tadının doruğuna ulaşmış olan şarabımızı şişelebiliriz. Üretim sürecinde PMS kullanılmadıysa buzdolabında 6 ay, kullanıldıysa serin ve karanlık bir odada ya da buzdolabında 1 yıl boyunca tazeliğini korur. Daha uzun bekletmelerde sirkeleşme görülebilir. Birkaç sene yllandırmak istiyorsak 10. Aşamayı da uygulayınız.

10. AŞAMA (PASTORİZASYON)

Bu aşama sonsuz yllandırma için yapılmalıdır. Bu yöntemle pastörize edilen şaraplarınızı istediğiniz kadar yllandırabilirsiniz.

Bu yöntemi kullanacaksanız mantar tıpa kullanmayınız ya da sonradan mantar tıpa ile kapatınız.

Şişelerimizi iyice kapattıktan sonra bulaşık makinesine dik olarak aralıklı olarak diziniz.

Deterjan konulmaz onun yerine limon tuzu koyabilirsiniz. Bu şişelerinizi ıslı ıslı yapacaktır.

Makine programını en yüksek ısıya getiriniz. 65 derece ve üstü. Ayrıca en uzun programı ayarlayınız. Kurutma özelliği varsa makinenizin açınız.

Program bitince açmayınız, 3 saat kadar o şekilde bekletiniz.

Daha sonra şişelerinizi güneş görmeyen serin bir ortamda istediğiniz kadar bekletebilirsiniz.

Bekledikçe şarabınız yllanacak ve en pahalı şaraplar ile yarışacak kaliteye gelecektir.