

Bruksanvisning for FC 7-dagers vin

1. Begynn med å rengjøre og sterilisere gjæringskaret meget nøye. (FC rengjøringsmiddel er et utmerket middel)

2. Plasser gjærkaret på et egnet sted med en jevn temperatur på mellom 21 og 25°C. Hell vinråstoffet (mosten) i gjærkaret.

3. Fyll etter med vann, temperatur ca 20°C, til en total volym av 23 l.

4. Tilsett innholdet av pose 1 (vingjær). Ristes eller røres godt ut i karet.

5. Sett på lokk og gjær lås. (Gjær låsen skal fylles 1/3 fyll med vann.)

6. Gjæringen bør starte i løpet av ca 1 døgn. (Det begynner og ploppe i gjær låsen). En trenger ikke å riste gjærkaret under gjæringstiden.



7. Etter ca 5 dagers gjæring (ca 6 dager fra start) bør vinen være ferdig gjæret. Mål for sikkerhets skyld med en gjæringsmåler (oeclevekt, hydrometer). Den skal vise 0 eller på minus når vinen er helt ferdig gjæret. Dersom en ikke har måleinstrument kan en smake på vinen. Den skal smake surt (tørt) når den er ferdig gjæret. Er en usikker kan en la vinen stå ytterligere noen dager. Når vinen er ferdig gjæret tappes den med bevert over i et egnet kar. (unngå å få med bunnslammet.)

8. Rengjør gjæringskaret godt og hell vinen tilbake. Tilsett pose nr 2 gjærstopp (stabiliser), og rist kraftig til all kullsyren er borte. Gjenta ristningen noen timer senere for å kontrollere at all kullsyren virkelig er borte.

9. Nå skall vinen klarne og før att dette skal kunne skje, må all kullsyren være borte. Tilsett nå pose nr 3 (klaringsmedel A), og bland forsiktig. Vinen kan gjerne stå i romtemperatur, men den klarner fortere om den står kjølig. 24 timer senere tilsettes pose nr 4, (klaringsmedel B). Bland forsiktig i 15-20 sekunder. Når dette gjort må du ikke riste kraftig på



dunken, da dette kan forårsake at vinen ikke klarnar skikkelig. Etter 1-2 døgn bør vinen være helt klar, men i noen tilfeller kan det ta noe lengre tid.

10. Tapp vinen forsiktig med bevert (unngå å få med bunnsfallet) over i et annet kar. Mål med gjæringsmåleren eller smak på vinen. Ønsker du en søtere vin kan det tilsette hvitt strøsuksker. Forsøk med å røre ut 1-2 dl av gangen inntil riktig smak er oppnådd.

11. Tapp vinen på steriliserte og rengjorte flasker. Bruk helst ekte vinkork. Sett gjerne på FC etiketter og FC krympekapsler etter at flaskene er korket. En annen god ide er å fylle vinen over på "bag in box" (aluminiumspose med tappekran.)

12. En bør helst lagre vinen over noen måneder på et mørkt kjølig sted. Det er en enorm forskjell på en ung kontra en lagret vin.

Lykke til!



Generelle råd ved fremstilling av vin.

• Gjør det til en vane og alltid være meget nøye med og sterilisere kar, dunker, redskaper og flasker når en legger vin. Rengjør med FC Rengjøringsmiddel. Det er surt om vinen skulle bli eddik i stedet for.

• *Vinen vil ikke gjære:*

- A. Påse at lokket, tetningen på gjæringskaret og gjær låsen er tett.
- B. Gjæren kan ha blitt utsatt for høy temperatur og er død; Ha på ny vingjær.
- C. For mye sukker i vinmosten; Tilsett vann.
- D. Vinen gjærer for langsomt; Tilfør oksygen ved og blåse luft inn i vinen ved bruk av f.eks. en hevert.

• *Vinen vil ikke bli klar;*

For mye kullsyre i vinen. Tapp over i et annet kar og rist karet til det ikke kommer små bobler ut av vinen. Tilsett klaringsmiddel.

• *Vinen er for søt;*

Gjæringen har blitt avbrutt for tidlig. Spe opp vinen med en tørr vin til ønsket sødme. Eventuelt kan en tilsette litt vinsyre.

• *Vinen er for tørr;*

Tilsett sukker direkte på gjæringskaret og rist til det har løst seg opp. Stram (skarp) smak vil normalt forsvinne etter en tids lagring.

Allmänna tips vid vinberedning.

• Tag för vana att alltid sterilisera jäskärl, flaskor och redskap före vinberedning. Diska redskapen i en blandning av hett vatten och FC Rengöringsmedel, använd ej vanligt diskmedel.

• *Vinet vill inte jäsa:*

- A. Kontrollera att förslutningen med jäsröret är tät. Jäshinkar kan läcka vid locket.
- B. Jästen kan ha dött av för hög temperatur. Tillsätt en ny vinjäst.
- C. För mycket socker i vinmosten. Tillsätt vatten.
- D. Vinet jäser långsamt: Syresätt vinet genom att tappa om det eller genom att blåsa luft i vinet med en hävert.

• *Vinet vill inte klarna:*

För mycket kolsyra i vinet. Gör en omtappning och skaka kärlet tills kolsyran försvunnit. Tillsätt klarmedel. Om du redan har tillsatt klaringsmedel en gång, tillsätt bara klaringsmedel A (påse 3).

• *Vinet är för sött:*

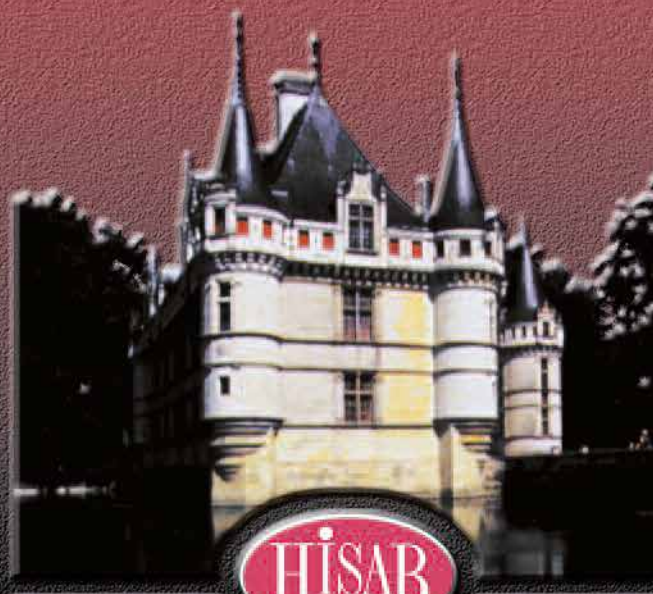
Jäsningen har avbrutits för tidigt. Vinet spädes med ett torrt vin till önskad södme. Eventuellt kan lite vinsyra tillsättas.

• *Vinet är för torrt:*

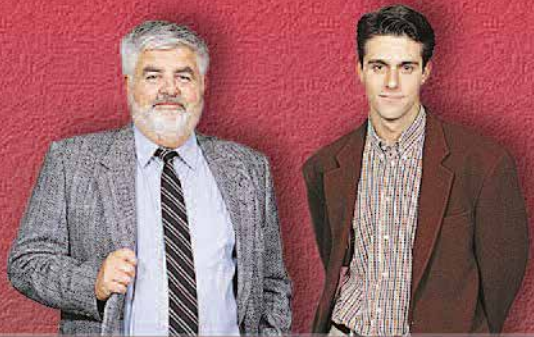
Tillsätt socker direkt i jäskärlet och skaka tills allt socker löst sig. Från smak på vinet kan försvinna vid lagring.

Falcon Prest

7-DAGARS



HISAB



Hej!

Vi heter Hans och Patrik Mautner. Det är vi som har nöjet att få tillverka Sveriges mest sålda vinsats, Falcon Crest. Vår familj har i generationer tillverkat vin och cider. Denna kunskap har varit ovärderlig under Falcon Crest 12-åriga utveckling. Råvarorna köps in från välkända vindistrikter runt om i världen och går därefter igenom en sträng kvalitetskontroll. En bra råvara, rätt blandning av druvor och ingredienser är förutsättningen för att få ett bra vin. Falcon Crest har detta vilket gör att vi kan hålla en kvalitet av absolut högsta klass. Dessutom sker produktutveckling hela tiden. Detta för att erbjuda våra kunder det allra bästa som finns. Vi tror att du blir nöjd med våra viner.

Hälsningar

Hans och Patrik Mautner

Falcon Crest

Falcon Crest olika vinsatser

CHATEAU BLANC

Ett vitt vin av Chardonnaydruva och Riesling. Kraftigt och med en lätt fruktig eftersmak. Passar både till mat och prat. Sötma -5 - 0. Serveringstemp. 11°-13°.

VIT CHABLIS

Världens mest berömda vita vin. Chardonnaydruvan ger ett kraftigt vin med stor bouquet. Svag underton av vanilj. Passar både till mat och prat. Lagras 2 mån. Sötma -7 - 0. Serveringstemp. 11°-13°.

MOSEL

Detta vin består av den berömda rieslingdruvan. Den ger ett friskt läskande vin med fin bouquet. Passar framför allt som sällskapsvin. Lagras 1-2 mån. Sötma -2 - +3. Serveringstemp. 10°-12°.

LIEBFRAUMLICH (Rhenvin)

Ett äkta rhenvin med fin balans av druvighet och bouquet. Har en smak av honung och en gyllene färg. Passar bäst som sällskapsvin. Lagras 1-2 mån. Rieslingdruvor. Sötma 0 - +5. Serveringstemp. 11°-13°.

VIT EKSLUSIV

Ett vin som liknar vit bordeaux. Består bl.a. av rieslingdruvan. Har en frisk torr smak. Passar till mat ex. fågel och fisk. Lagras 1-2 mån. Sötma -5 - -2. Serveringstemp. 10°-12°.

VIT CHIANTI

Ett äkta italienskt vin med torr och frisk smak. Passar bäst till mat eftersom det har en lätt smak utan fruktsyra. Lagras 1-2 mån. Sötma -5 - 0. Serveringstemp. 10°-12°.

VIT RIOJA

Ett typiskt spanskt vin. Torrt med en tydlig underton av ek och vanilj. Passar framför allt till mat. Sötma -5 - 0. Serveringstemp. 11°-13°.

VITT VIN 7-DAGARS

Ett vitt vin av den lättare typen. Kan drickas direkt men lagring förhöjer smaken. Sötma -5 - -2. Serveringstemp. 10°-12°.

PIESPORTER VIN 7-DAGARS

Ett vitt vin med en lätt fruktighet. Utmärkt sällskapsvin. Kan drickas direkt men lagring förhöjer smaken. Sötma -5 - 0. Serveringstemp. 10°-12°.

VITT FESTVIN 7-DAGARS

Ett vitt vin med en lätt tropisk fruktsmak och en svag sötma. Passar bäst som sällskapsvin. Kan drickas direkt men lagring förbättrar smaken. Sötma -2 - +5. Serveringstemp. 10°-12°.

ROSE

Ett friskt läskande vin. Kombinerar det vita vinets smak med de rödas bouquet och djup. Passar bäst till mat ex. ljust kött och fågel. Lagras 2 mån. Sötma -3 - +2. Serveringstemp. 10°-12°.

CABERNET SAUVIGNON

Världens mest berömda druvsort. Ett fylligt vin med en fin balans av syra och fruktighet. Kräver lagring som belönar den tålmodige. Sötma -5 - 0. Serveringstemp. 16°-18°.

CABERNET/MERLOT

Detta vin är en utsökt kombination mellan cabernetdruvans lite sträva smak och merlotdruvans mjuka och saftiga smak. Lagras 2-3 mån. Sötma -5 - 0. Serveringstemp. 16°-18°.

MERLOT

Ett mycket mjukt vin med smak av honung och svarta vinbär. Även en underton av plommon-smak. Kräver minimal lagring. Ger mörk kraftig färg. Sötma -3 - +1. Serveringstemp. 15°-17°.

RÖD BORDEAUX

En ypperlig representant från världens mest berömda vindistrikt. En mörk och fyllig smak med underton av svarta vinbär och cederträ. Bör lagras 2-3 mån. Cabernet och Merlotdruvor. Sötma -5-0. Serveringstemp. 16°-18°.

RÖD BOURGOGNE

Ett av de klassiska vinerna. Framställs av den berömda pinot noir druvan. Har en mjuk och rund smak. Utmärkt till lättare köttretter samt till ost. Lagras 2-3 mån. Sötma -5-0. Serveringstemp. 15°-17°.

CABERNET/SHIRAZ

Shirazdruvan ger en stor fruktighet och tillsammans med Cabernetdruvan ett medelfylligt vin som passar till de flesta köttretter och är utmärkt även till ost. Lämpligt också som ett sällskapsvin. Sötma -3 - +2. Serveringstemp. 15°-17°.

RÖD EKSLUSIV

Ett utmärkt vin som framför allt passar till mat. Kännetecknas av en lätt och fruktig eftersmak. Bör lagras 2 mån. Garnacha och bobaldruva. Sötma -5-0. Serveringstemp. 14°-16°.

RÖD RIOJA

Ett typiskt spanskt vin av garnachadruvan. Ger ett kraftfullt vin med eksmak och en underton av vanilj. Bör lagras 2 mån. Sötma -5-0. Serveringstemp. 15°-17°.

RÖD CHIANTI

En typisk italienare. Ger ett torrt och lite lättare vin som passar till lätta maträtter. Bör lagras 2 mån. Sötma -5-0. Serveringstemp. 12°-14°.

RÖDVIN 7-DAGARS

Ett rött vin av den lättare typen. Består av garnacha och bobaldruvan. Kan drickas direkt men lagring förhöjer smaken. Sötma -3 -0. Serveringstemp. 13°-15°.

VERMOUTH BIANCO

Ett mycket populärt starkvin. Vita druvor som blandas med äkta vermouthörter. Tål en jämförelse med de sydeuropeiska originalen. Lagras 1 mån. Sötma +15 - +25. Serveringstemp. 12°-14°.

VERMOUTH ROSSO

En blandning av röda druvor och vermouthörter. Samma smaktyp som bianco men lite annorlunda eftersmak och färg. Lagras 1 mån. Sötma +15 - +25. Serveringstemp. 12°-14°.

PERSIKOVIN

En läskande och frisk aperitif. Har en mycket fin smak av persika. Passar som välkomstdrink, aperitif, dessertvin eller som pratvin. Lagras 1 mån. Sötma +20 - +30. Serveringstemp. 12°-14°.

JORDGUBBSVIN

Ett vin för jordgubbsälskaren. Har en härlig karaktär med jordgubbs smak och ljusröd färg. Passar bra som aperitif och sällskapsvin. Lagras 1 mån. Sötma +20 - +30. Serveringstemp. 12°-14°.

KÖRSBÄRSVIN

Påminner om det berömda danska Kirsebärsvinet. Präglat av en kraftig kärnsmak. Utsökt dessertvin. Lagras 2 mån. Sötma +25 - +40. Serveringstemp. 16°-18°.

KIR

Fransmännens favoritaperitif. Kännetecknas av en fin svartvinbärsmak. Passar bäst som aperitif och som pratvin. Lagras 1 mån. Sötma +10 - +20. Serveringstemp. 11°-13°.

SMULTRONVIN

Ett vin för smultronfantasten. Har en kraftig smak och lukt av smultron. Passar framför allt som sällskapsvin. Lagras 1 mån. Sötma +15 - +25. Serveringstemp. 11°-13°.

SHERRY

Ett klassiskt starkvin från Spanien. Består av äkta sherrydruva som ger ett smakrikt vin med bett i smaken. Passar vid alla tillfällen utom till mat. Lagras 3-6 mån. Sötma +10 - +30. Serveringstemp. 12°-15°.

MADEIRA

Påminner en del om sherry. Men har en mer fyllig och lite bränd smak. Får en mörk härlig färg. Populärt som dessertvin. Lagras 2-4 mån. Sötma +20 - +30. Serveringstemp. 14°-17°.

PORTVIN

Portugals stolthet. Ett gammalt klassiskt vin med fyllig fruktighet och en sötkattig smak. Har en underton av plommon och russin. Passar både innan och efter maten. Lagras 2-4 mån. Sötma +20 - +30. Serveringstemp. 14°-17°.

STARKVIN UNIVERSAL

4 helt olika aromer med olika färger. Vinet jäses ut som ett normalt FC starkvin. Efter klarningen delas vinet i 4 delar (4x5 liters dunkar), aromerna tillsätts och vinet eftersötas. Mycket friska och läskande smaker. Består av 1/4 Papaya/Mango, 1/4 Hallon, 1/4 Aprikos och 1/4 Citron. Lagras 1 mån. Sötma +10 - +20. Serveringstemp. 12°-15°.

KIWI VIN

Ett av den nya generationens viner. Har en härlig grön färg och en frisk kiwis smak. Dricks framför allt som sällskapsvin eller som dessertvin. Lagras 1-2 mån. Sötma +20 - +30. Serveringstemp. 12°-14°.

TROPICAL VIN

Ett härligt friskt och läskande aperitiffvin. Har smak av flera tropiska frukter. Svagt gyllenfärgat. Passar till både vardag och fest dock ej till mat. Lagras 1-2 mån. Sötma +20 - +30. Serveringstemp. 12°-14°.

Bruksanvisning för 7-dagars vin

1. Börja med att sterilisera och rengöra jäskärlet mycket noga. (FC specialrens är ett utmärkt steriliserings och rengöringsmedel).

2. Häll vinmusten i jäskärlet.

3. Fyll upp med vatten ca 20°C till en total volym av 23 liter. Vid kallare vatten tar jäsningsen längre tid.

4. Tillsätt påse 1 (den innehåller jäst och näring) omskaka jäskärlet.

5. Sätt på lock och jäsrör på jäskärlet. (Jäsröret ska fyllas med 1/3 vatten)

6. Jäsningen bör komma igång inom ca: 1 dygn. (Det börjar då bubbla i jäsröret).



7. Jäskärlet behöver ej skakas under bryggtiden. Efter 5-6 dagars jäsning bör vinet vara färdigjäst. Mät vinet för säkerhets skull med en jäsningsmätare (ochlevikt, hydrometer). Den ska visa på 0 eller på den svarta delen när vinet är helt färdigjäst. (Saknas jäs.mätare smaka då av vinet. Det ska smaka surt (torrt) när vinet är färdigjäst. Är man osäker låt vinet stå några dagar till). När vinet är färdigjäst tappa då om det med en hävert till ett annat kärl. Undvik bottensatsen.

8. Tillsätt påse 2 jässtopp (stabiliser) och skaka jäskärlet kraftigt tills det inte pyser längre. Upprepa med några minuters mellanrum så att all kolsyra försvinner.

9. Nu ska vinet klarna. OBS! All kolsyra måste vara borta annars klarar inte vinet. Tillsätt påse 3 (klaringsmedel A) och blanda försiktigt. Vinet kan stå kvar i rumstemperatur, men klarnar något fortare om det står svalt. Efter 24 tim tillsätt påse 4 (klaringsmedel B). Blanda försiktigt i 15-20 sek. OBS! Skaka inte ur kolsyra bär, då kan du få problem med



klarningen. Efter 1-2 dygn är vinet klart. I enstaka fall kan det ta något längre tid.

10. Tappa om vinet till ett annat kärl så att all bottensats försvinner. Smaka av vinet eller mät med en jäsningsmätare. Vill du ha ett sötare vin eftersöta då med socker tills önskad sötma uppnås.

11. Tappa upp vinet på steriliserade och rengjorda flaskor. Korka flaskorna belst med äkta vinkork. Sätt gärna på FC etiketter och FC foliebåttor för ett proffsigare utseende. Det går även bra att tappa upp vinet på bag in box (aluminiumpåse med tappkran).

12. Lagra gärna vinet någon månad. Det är en enorm skillnad på ett ungt och ett lagrat vin. Förvara belst flaskorna liggande och mörkt.

Lycka till.

