

INDHOLD

FORORD	10
1. LIDT VINHISTORIE	13
Det gamle Rom og Ægypten	13
Europa	14
Hobbyvin og 3 ugers vin	17
Nutiden	18
2. GRUNDLÆGGENDE OM VINFREMSTILLING	21
Vin er en drik der er fremstillet ved fermentering af frugt	21
Forbehandling af frugt	23
Vand	24
Enzymbehandling	24
Vinenzymtyper	25
Syreer i frugten – syretal	27
Opsætning af fermentering	31
Gærnæring	32
Gær	32
Fermenterings beholdere (fermentorer)	36
Rengøring af udstyr	37
Selve fermenteringen	37

Potentiel alkohol	38
Temperatur	39
Luft/ilt	39
Den malolaktiske fermentering	40
Omstikning, klaring og justering	41
Klaring	42
Stabilisering	42
Filtrering	45
Klaringsmidler	46
Smagsjusteringer	47
Flaskning	48
Propning af flasker	49
Lagring	50
Udstyr	51
Vinfremstillingen i 12 trin	54
3. VIN AF DRUER	57
Vindrue (<i>Vitis vinifera</i> m.fl.)	57
Druesorter	59
Nogle sikre sorter til vin fremstilling	63
Sorter til private haver	66
Vin af druer	67
Grundmetoder til fremstilling af druevin	67
Rosévin	74
Kulsyremacereret rødvin	75
Vin fra koncentrat	77
Opskrifter på druevin	77
4. VIN AF ANDRE FRUGTER	85
Abrikos (<i>Prunus armeniaca</i>)	85
Appelsin (<i>Citrus cinensis</i>)	87
Almindelig Berberis	89
Birk (<i>Betula</i>)	90

Blomme (<i>Prunus</i>)	92
Blåbær (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	96
Brombær (<i>Rubus fruticosus</i>)	99
Brændenælde (<i>Urtica dioica</i>)	102
Fennikel (<i>Foeniculum vulgare</i>)	105
Fersken (<i>Prunus persica</i>)	106
Figen (<i>Ficus carica</i>)	108
Havtorn (<i>Hippophae rhamnoides</i>)	110
Hindbær (<i>Rubus idaeus</i>)	112
Hyldebær (<i>Sambucus nigra</i>)	114
Jordbær (<i>Fragaria sp.</i>)	118
Kirsebær (<i>Prunus sp.</i>)	120
Kvæde (<i>Cydonia</i>) japankvæde (<i>Chaenomelis</i>)	124
Mahonia (<i>Mahonia aquifolium</i>)	126
Mirabel (<i>Prunus cerasifera</i>)	128
Mjødurt (<i>Filipendula ulmaria</i>)	130
Multebær (<i>Rubus chamaemorus</i>)	132
Mælkebøtte (<i>Taraxacum vulgare</i>)	134
Pebermynte (<i>Mentha piperita</i>)	136
Pære (<i>Pyrus</i>)	138
Rabarber (<i>Rheum</i>)	141
Revling (<i>Empetrum nigrum</i>)	144
Ribs (<i>Ribes rubrum</i>)	146
Ris (<i>Oryza sativa</i>)	149
Roser og hyben (<i>Rosa sp.</i>)	152
Rønnebær (<i>Sorbus aucuparia</i>)	157
Solbær (<i>Ribes nigrum</i>)	158
Skovmærke (<i>Galium odoratum</i>)	160
Slåen (<i>Prunus spinosa</i>)	162
Stikkelsbær (<i>Ribes uva-crispa</i>)	164
Tyttebær (<i>Vaccinium vitis-idaea</i>)	166
Æble (<i>Malus</i>)	168

5. SMAGSBEDØMMELSE AF VIN	179
Smag	180
Lugtesans	182
Perception	183
Syn	183
Smagsinteraktioner	184
De 6 s'er	184
At smage på sin egen vin	185
En række af de karakteristiske udtryk	186
6. VINKVALITET OG VINFEJL	189
Vintyper/vinstile	189
Rødvinstype	189
Rosétype	189
Hvidvinstype	190
Hedvinstype/dessertvin	190
Mousserende vin (og cider)	191
Vinsmag/flavor	192
Vinfejl	194
Forebyggelse/bekæmpelse	198
Førstehjælp til problemfermenteringer	201
Kan nødstedte vine reddes?	207
7. LIDT KEMI I FORBINDELSE MED VIN	213
Sukker i vin - Sukkerstoffer	214
Alkohol i vin	216
Syre i vin	217
Sulfit i vinen	223
Den malolaktiske fermentering – MLF	231
Vinens øvrige stoffer	241
Mineraler	248
Diverse	249

8. RELEVANTE MÅLEMETODER I FORBINDELSE MED VINFREMSTILLING	251
Måling af sukkerindhold i frugtsaft	251
Titration af vin/most	255
Måling af fri- og bundet sulfit/SO ₂	257
Rippertitration	259
Måling af alkohol indhold	265
Bestemmelse af syresammensætningmalolaktisk kromatogram	267
Stabilitetstest	270
Tabeller	276
 ORDFORKLARING	 279
 LITTERATURLISTE	 287
 STIKORDSREGISTER	 289