

INDHOLD

FORORD	10
1. LIDT VINHISTORIE	13
Det gamle Rom og Ægypten	13
Europa	14
Hobbyvin og 3 ugers vin	16
Nutiden	16
2. GRUNDLÆGGENDE OM VINFREMSTILLING	19
Vin er en drik der er fremstillet ved fermentering af frugt	19
Forbehandling af frugt	20
Vand	21
Enzymbehandling	22
Vinenzymtyper	22
Syrer i frugten – syretal	24
Opsætning af fermentering	28
Gærnæring	29
Gær	29
Fermenterings beholdere (fermentorer)	32
Rengøring af udstyr	33
Selve fermenteringen	33
Potentiel alkohol	34
Temperatur	35
Luft/ilt	35
Den malolaktiske fermentering	36

Omstikning, klaring og justering	37
Klaring	38
Stabilisering	38
Filtrering	40
Klaringsmidler	41
Smagsjusteringer	42
Flaskning	43
Propning af flasker	44
Lagring	45
Udstyr	45
Vinfremstillingen i 12 trin	48
3. DRUESORTER	51
Vindrue (<i>Vitis vinifera m.fl.</i>)	51
Druesorter	53
Nogle sikre sorter til vin fremstilling	56
Sorter til private haver	59
4. VIN AF DRUER	61
Grundmetoder til fremstilling af druevin	61
Rosévin	67
Kulsyremacereret rødvin	68
Vin fra koncentrat	70
Opskrifter på druevin	70
5. VIN AF ANDRE FRUGTER	77
Abrikos (<i>Prunus armeniaca</i>)	77
Appelsin (<i>Citrus cinensis</i>)	79
Almindelig Berberis	81
Birk (<i>Betula</i>)	82
Blomme (<i>Prunus</i>)	84
Blåbær (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	87
Brombær (<i>Rubus fruticosus</i>)	90
Brændenælde (<i>Urtica dioica</i>)	92
Fennikel (<i>Foeniculum vulgare</i>)	95
Fersken (<i>Prunus persica</i>)	96
Figen (<i>Ficus carica</i>)	98
Havtorn (<i>Hippophae rhamnoides</i>)	100

Hindbær (<i>Rubus idaeus</i>)	102
Hyldebær (<i>Sambucus nigra</i>)	104
Jordbær (<i>Fragaria sp.</i>)	107
Kirsebær (<i>Prunus sp.</i>)	109
Kvæde (<i>Cydonia</i>) japankvæde (<i>Chaenomelis</i>)	113
Mahonia (<i>Mahonia aquifolium</i>)	115
Mirabel (<i>Prunus cerasifera</i>)	117
Mjødurt (<i>Filipendula ulmaria</i>)	119
Multebær (<i>Rubus chamaemorus</i>)	121
Mælkebøtte (<i>Taraxacum vulgare</i>)	122
Pebermynte (<i>Mentha piperita</i>)	124
Pære (<i>Pyrus</i>)	126
Rabarber (<i>Rheum</i>)	128
Revling (<i>Empetrum nigrum</i>)	131
Ribs (<i>Ribes rubrum</i>)	133
Ris (<i>Oryza sativa</i>)	136
Roser og hyben (<i>Rosa sp.</i>)	138
Rønnebær (<i>Sorbus aucuparia</i>)	142
Solbær (<i>Ribes nigrum</i>)	143
Skovmærke (<i>Galium odoratum</i>)	145
Slåen (<i>Prunus spinosa</i>)	147
Stikkelsbær (<i>Ribes uva-crispa</i>)	149
Tyttebær (<i>Vaccinium vitis-idaea</i>)	151
Æble (<i>Malus</i>)	153
6. SMAGSBEDØMMELSE AF VIN	161
Smag	161
Lugtesans	163
Perception	164
Syn	165
Smagsinteraktioner	165
De 6 s'er	166
Vinsmag/flavor	166
At smage på sin egen vin	168
En række af de karakteristiske udtryk	168

7. VINKVALITET OG VINFEJL	171
Vintyper/vinstile	171
Rødvinstype	171
Rosétype	171
Hvidvinstype	171
Hedvinstype/dessertvin	172
Mousserende vin (og cider)	173
Vinfejl	173
Spontan oxidation (auto-oxidation)	174
Mikrobiel oxidation	175
Vildgær	176
Mælkesyrebakterier	178
Problemer med svovlforbindelser	180
Refermentering	182
Varme og lys	182
Mug	183
Diverse	185
Forebyggelse/bekæmpelse	185
Førstehjælp til problemfermenteringer	187
Standsede- og træge fermenteringer	187
Næring	189
Temperatur	189
pH	189
Ethanol	190
Giftige stoffer	190
Genstart af fermenteringer	191
Kan nødstedte vine reddes?	192
Svovlproblemer (svovlbrinte og mercaptaner)	192
Problemer med oxidation	195
Affarvning	196
Blanding (assemblage, coupage)	196
Smagsjustering	197
8. LIDT KEMI I FORBINDELSE MED VIN	199
Sukker i vin - Sukkerstoffer	200
Alkohol i vin	201
Syre i vin	203
Sulfit i vinen	208

Vinens øvrige stoffer	215
Mineraler	221
Diverse	222
Den malolaktiske fermentering – MLF	222
9. RELEVANTE MÅLEMETODER I	
FORBINDELSE MED VINFREMSTILLING	233
At måle	233
Måling af sukker indhold i frugten	234
Titration af vin/most	238
Måling af fri- og bundet sulfid/SO ₂	241
Rippertitration	243
Måling af alkohol indhold	248
Bestemmelse af syresammensætningmalolaktisk kromatogram	250
Voluminer	253
Vægte	253
Stabilitetstest	254
Rengøring og hygiejne	255
Tabeller	259
ORDFORKLARING	261
LITTERATURLISTE	267
STIKORDSREGISTER	269