

# Brewing

- [Info](#)
- [ÕunaVein](#)

# Info

## Bottling

- 330ml

5L = 15

8L = 24

10L = 30

15L = 45

18L = 54

- 750ml

5L = 6

10L = 13

15L = 20

20L = 26

## Dosage

Dosage liqueur generally contains 500-750 grams of sugar per litre. The quantity added varies according to the style of Champagne:

doux more than 50 grams of sugar per litre

demi-sec 32-50 grams of sugar per litre

sec 17-32 grams of sugar per litre

extra dry 12-17 grams of sugar per litre

brut less than 12 grams of sugar per litre

extra brut 0-6 grams of sugar per litre

"Brut nature", "pas dosé" ou "dosage zéro" contains zero dosage and less than 3 grams sugar per litre

## Õunaveini specid

88 Oe et tuleks ca 12%

2-3 ph

# ÕunaVein

## 2024

Spiritferm ensüüm, toitained, käärimise peataja, selitaja (superklar 24h)  
Lalvin K1-V1116 pärm

25L mahla  
5L vett  
rm 3L vedelikku  
lisa 3.5kg suhkrut

VIGADE PARANDUS JÄRGMISEKS AASTAKS

22L mahla  
5L vett  
3.5kg suhkrut

Manual

1. ämbrisse 22L mahla
2. lisa 5L vett
3. sega
4. mööda Oe
5. lisa ensüümid
6. lisa suhkur
7. sega
8. mööda Oe, võiks olla 85-90
9. oota 1-2H, et ensüümid saaks toimetada ja vedelik soojeneda
10. lisa toitained
11. sega
12. lisa pärm
13. sega
14. õhulukk peale

Kulud ~130 pudelit, Total: 66€  
30€ 4x pärmikomplektid (7.36/10.99)  
12€ 14kg suhkur  
14€ 150 pudelikorki  
10€ 150 kapslit

## 2023

4 x 27L

Lalvin EC-1118

Lalvin K1-V1116

Lalvin ICV/D47

Lalvin 71B

20L mahla + 5L vett = ~40 Oe

+ 3.5kg suhkur = ~85 Oe

ph ca 3, + 1 pakki sidrunhapet jic

5L vett + 3kg suhkut = ~8L

25L - 8L = 17L mahla per tünn

## 2022

4x 28L

algne ca 50 Oe, suhkruga ca 90 Oe

algne ph ca 3, sidrunhappega ca 2.5

### **Lalvin D47 ja QA23 jaoks**

28L ämbris

2.5-3kg suhkurt

1 pakk, 45g sidrunhapet

1 pakk, 22g toitaine segu

1 pakk bentoniit

1 pakk pärm

### **Käraka jaoks**

28L ämbris

2.5-3kg suhkurt

1 pakk, 45g sidrunhapet

1 pakk ensüümi

1 pakk bentoniit

1 pakk pärm

## 2021

27L

2.5kg suhkrut

300g premium jumbo rosinaid

Algne 54 Oe  
Suhkruga 84 Oe  
Ph 2.5

Peale käärimist oli Oe nullis, lõhn ja maitse täitsa hea. Õrnalt noor.