



- [Hygiëne](#)
- [Sap winnen](#)
- [Het gistingsproces](#)
- [Klaren](#)
- [Bottelen](#)
- [SG berekenen](#)
- [Starterspakket kopen](#)
- [Wijnziekten en hoe ze te verhelpen](#)
- [Wijnbouw in Nederland](#)
- [Zelf wijn maken](#)



Hygiëne

Veel teleurstellingen en mislukkingen bij het wijn maken worden veroorzaakt door onvoldoende hygiëne.

Werkruimte

Het zou ideaal zijn als die gemakkelijk schoon te houden is, dus met een gladde stenen of tegelvloer en gladde, afwasbare wanden.

Na het werk schrobt u de vloer en u spoelt na met een desinfecterend middel. Er blijven dan geen resten zitten, waarop zich ziektekiemen kunnen ontwikkelen. Zo verkleint u de kans op infectie.

Wat dat betreft kunnen we een voorbeeld nemen aan de brouwerijen:

Alles blinkt er en is smetteloos schoon. Slechts van achter een glazen wand is het de bezoeker toegestaan een blik te werpen op het gistende bier.

Apparatuur

Nog veel dringender is de eis van hygiëne wat betreft vaten, slangen, flessen, trechters, emmers en andere apparatuur. De wijn komt immers in direct contact met deze voorwerpen.

Onmiddellijk na gebruik verwijdert u alle resten wijn door de voorwerpen af te spoelen, na te spoelen met een desinfecterend middel en nog eens af te spoelen met water. Behalve risico-verkleinend is deze werkwijze ook tijdbesparend, want restanten pulp van appels, sleedoorns enz. zijn heel gemakkelijk te verwijderen maar droog slechts met de allergrootste moeite.

Flessen

Bijzonder veel zorg besteden aan de flessen waarin uw wijn zal worden gebotteld. De drank zal daarin geruime tijd verblijven, en als het reinigen en

ontsmetten niet grondig heeft plaatsgevonden, bederft uw wijn. Zodra u een flesje hebt leeggedronken dient u dat om te spoelen, na te spoelen met een desinfecterend middel en stofvrij weg te bergen. Wanneer u flessen met drankresten laat staan, zullen zich infectiehaarden ontwikkelen en er kan zich hardnekkige aanslag vormen. Het reinigen kost dan veel moeite. Bij het bottelen zult u minder werk hebben wanneer u meteen soort bij soort zet.

Sap winnen



Hoe u sap van vruchten maakt hangt af welke apparatuur u in huis hebt. Hier een paar voorbeelden om sap te kunnen winnen.

Stoomextractor

Deze bestaat uit een onderpan met water, een sapopvanger en een groot vergiet waar de vruchten in gaan. Door de stoom barsten de cellen en door de hitte wordt het sap gepasteuriseerd. Vooral geschikt voor zacht fruit zoals bessen en bramen.

Pers

Het bekendst is de korppers die ontwikkeld is voor druiven. Eerst het fruit kneuzen, maar vooral de pitten heel laten. Dan in de pers doen en geleidelijk uitpersen. Soms lukt het persen beter als u de pulp eerst 24 uur laat staan met een pectine afbrekend enzym. Een doek aan de binnenkant van de latjes voorkomt dat de pulp er tussendoor komt.

Vooral geschikt voor druiven, appels, peren enz.

Koken

Kook alleen als het moet. Veel aromatische stoffen gaan verloren. Banaan, pastinaak, groente, wortels, blad, lijsterbes en vlierbes kunt u koken.

pulpgisting

Vooral als we een rode wijn willen maken passen we pulpgisting toe. Kneus de vruchten, giet er kokend water over, voeg bij 25 graden pecto-enzymen toe en gist. Roer drie maal per dag. Deksel aanbrenge. Als er voldoende kleur is uitgeperst.

Sapcentrifuge

Dit apparaat is alleen geschikt voor kleine hoeveelheden. Bij te langdurig gebruik brandt het motortje door. Laat het dus telkens even afkoelen. De sapopbrengst is iets lager dan bij pulpgisting en persen.

Invriezen en persen

Het voordeel is dat de vruchten hun sap erg gemakkelijk laten schieten. Dat komt doordat de celwanden door de ijskristallen beschadigd zijn. Deze methode is mogelijk voor alle vruchten, vooral aan te raden voor rabarber.

