

Afwerken van wijn

Yves Beeken

07 april 2022

Afwerken van wijn

Opgelet:

Van slechte wijn kan geen goede wijn gemaakt worden!!

Ooit.....

Wat we wel kunnen doen is de wijn handje helpen door bepaalde correctie te doen of additieven toe te voegen.

Zo juist hebben we geleerd het zuur te corrigeren door te ontzuren of juist aan te zuren.

Afwerken van wijn

We kunnen ingrepen doen

- De helderheid van de wijn
- Droog uitgegiste wijn een beetje zachter maken
- Smaak, bouquet beïnvloeden
- Mondgevoel versterken

Afwerken: helderheid



De kleur gaan we niet beïnvloeden ofschoon dat een koud kunstje is. Met caramel kunnen we van glas 1 naar glas 3 gaan. Er bestaan voedingskleurstoffen genoeg.

Wel de helderheid: hou je glas schuin tegen een lichte achtergrond, of tegen het licht.... Dit hebben we al geleerd in les 3:

- klaren door zwaartekracht en koude
- Kiezelsol-gelatineklaring
- filteren

Afwerken van wijn

Wijn is te **droog**, minder geliefd bij sommige wijnliefhebbers:

- Wijn is volledig uitgegist (densiteit van 992 of -8 Oe°)
- Heeft geen restsuiker meer of hoogstens enkele grammen

toevoegen van

- Gewone keukensuiker of witte kandijnsuiker, maar liever fructose dat van nature in de druif voorkomt
- Fructose: vanaf 2g/l tot, naar smaak, zelf uittesten (niet vergeten sorbaat bij te doen om gisting te vermijden!!! 2,5 g/10l + sulfiet 0,5 g/10l)
- Sorbitol: een onvergistbare suiker (geschikt voor diabetici) Volgens smaak tot 10 ml/l, zelf uittesten

Afwerken van wijn

Let op met het zoetvermogen van de diverse suikers tov van gewone bietsuiker, keukensuiker dus = sacharose

We vergelijken andere zoetmiddelen met sacharose dat ZV = 1

Middel	Zoetvermo
Sacharose	1,00
Glucose	0,70
Fructose	1,2
Glycerine, glycerol	0,8
Sorbitol	0,5
aspartaam	200,00

Pas ook op met goedkoop geprijsde keukensuiker en de “gewone”

Afwerken van wijn

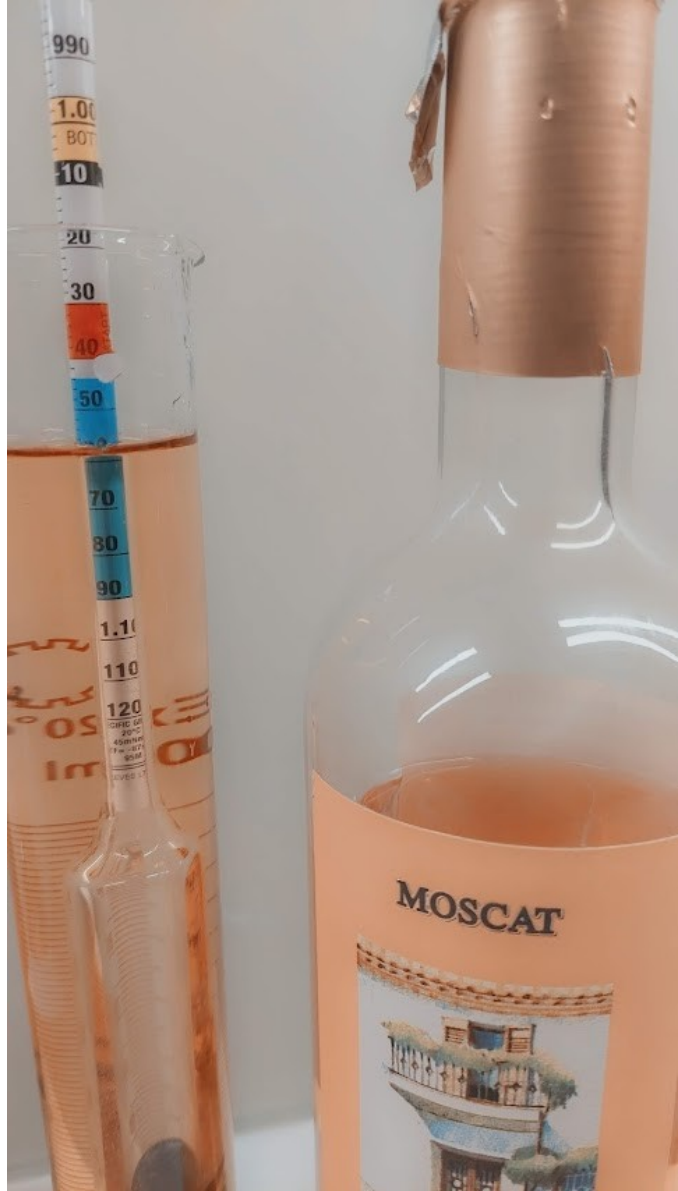
Wil je echte zoete wijn:

Dan moet je een zeer hoog suikerhgehalte in de druiven hebben zoals bij Sauternes (Edele Rotting), Vin de Paille (Strowijn), Eiswein of wijn maken van rozijnen.

Niet aan ons besteed, dus aanzoeten tot 50 g/l of meer. Het zuurgehalte moet ook verhoogd worden!!!! Zie vorige les

Beter voor de gisting veel suiker toevoegen en speciale gist gebruiken en of gisting afstoppen.





Afwerken van wijn

- **Alcohol** is na water het een van belangrijkste bestanddelen
- Van alle alcoholen in de wijn is ethylalcohol de hoofdcomponent en vooral smaakbepaler.
- A is ook een bewaarmiddel en beschermt de wijn tegen ziekten.

Hebben wij ons vergist in de suikerberekening en/of te weinig gechaptaliseerd zullen wij een fluitjeswijn gemaakt hebben die plat zal overkomen en geen bewaarpotentieel heeft.

Na meting, en dat leren we in de les van 5 mei, kunnen we de wijn versterken met zuivere alcohol van 96% of minder....

Afwerken van wijn

TANINE of looizuur is vooral in rode wijn een belangrijk bestanddeel.

Te veel is niet goed, maar onze wijnen gaan vooral te weinig looizuur hebben.

Kan verhoogd worden door toevoeging van

- oenologische tanine (galnoottanine) in poedervorm. Galnoten (uit eikenbomen) (2-15 g/100l)
- Natuurlijk eikextract
- Eikchips, zowel voor de gisting als na de gisting (50-500g/100l 5 tot 30 dagen)
- of een eiken vat kopen

Afwerken van wijn

Te veel tanine geeft een wrange smaak

- Moet voor de gisting, bij de voorklaring behandeld worden door gebruik van mostgelatine
- Tanines verminderen door de jaren, dus wijn laten liggen en om de jaren een fles opendoen om de evolutie op te volgen?

AFWERKEN VAN WIJN

Hydrogum of Metagum:

- Arabische Gom, gewonnen uit sap van acacia
- Geeft wijn een voller mondgevoel.
- Bijkomend **bescherm**t het tegen wijnsteenuitval
- Verhindert eventuele troebels door metalen...

4-15ml/10l, maar weeral naar eigen gevoel

AFWERKEN VAN WIJN

Glycerol :

- Een van de alcoholen die gevormd wordt tijdens de gisting
- Zorgt voor de **tranen** in het glas (viscositeit verhogen)
- Maakt de **wijnvolmondig**
- Smaakt wat zoet.
- Verkrijgbaar als Glycerine
- Kunstmatige veroudering van de wijn (zonder dat hij oud wordt)

toevoegen naar smaak max 5% van volume

AFWERKEN VAN WIJN

MOSTFEIN van Kitzinger of Vinfoerm :

- Smaakverbeteraar om uw wijn “Lieblich” te maken
- Natuurlijk, bijgezoet, concentraat van o.a. dadels, rozebottels en melkzuur
- Op het einde van de gisting toevoegen .

1 ml/l om halfdroge wijn te krijgen

- 2 ml/l om een zoete wijn te krijgen (Lieblich)

AFWERKEN VAN WIJN

SUCCES!!!

