

**WIJNMAKERS EN WIJNKEUR GILDE
"DE KLEINE WIJNGAARD"**

LEUDAL ROGDEL

Recepten Samenstellen

Het zelf recepten samenstellen mag men best de hoogste prestatie noemen van de amateur wijnmaker.

Het betreft hier recepten samenstellen van allerlei witte of rode vruchten met gebruikmaking van bananen en rozijnen.

De moeilijkheid zit voornamelijk in de juiste keuze maken van zoveel mogelijk vruchten waarbij gelet dient te worden op zowel de complexiteit van de wijn, geen dominante aroma's en smaken en een juist zuur en tanninegehalte.

Om dit te vergemakkelijken hebben we 2 overzichtskaarten van de **SAMENSTELLING VAN DE VRUCHTEN** van rode en witte vruchten samengesteld

Deze "vruchtenkaarten" zijn behulpzaam bij het maken van een juiste recept samenstelling.

Hoe gaat U te werk?

Neem de kaart: **SAMENSTELLING VAN DE VRUCHTEN "WIT" VOOR U.**

In kolom 1 vindt u de namen van de vruchten.

In de 2e kolom vindt u:

$$X/10 = \text{"tiende"} = 10 \%$$

In deze kolom vinden we de aantal 10^{den} per vrucht welke aanbevolen worden om in het recept te gebruiken. Met de nadruk op: Aanbevolen.

In de praktijk zult U merken dat om goede redenen hiervan afgeweken kan worden.

Iedere 10^{de} vertegenwoordigt 10%.

B.v. : citroen geeft 2 aan.

Bij de samenstelling van een recept wordt bij citroen 2 aangegeven hetgeen 20 % betekent van deze vruchtsoort in het recept.

Zo kan men allerlei vruchten opsommen om er samen 10-10^{den} van te maken of te wel 100 %.

Bij 100 % is het recept compleet.

De 3^e kolom geeft aan:

Kg/10 Ltr.

Deze kolom is in 3 segmenten gesplitst.

Tafelwijn (T.W.) Gezelligheidswijn (G.W.) en Dessertwijn (D.W.).

Naast de 10^{de} kolom staan de kilogrammen per 10 ltr. wijn aangegeven.

De gewichten per 10 ltr. wijn nemen toe van T.W. naar D.W.

Dit houdt tevens in dat het vruchtenbestand per 10 ltr. toeneemt naarmate de wijn zwaarder wordt.

Dus: **MINDER WATER IN HET RECEPT VOOR D.W. DAN VOOR T.W.**

De 4^e kolom geeft aan:

MAX. - Kg/10 Ltr.

Deze kolom geeft aan hoeveel kilogrammen van een bepaalde vrucht maximaal nodig zijn om 10 ltr. wijn te maken of hoeveel kilogrammen van een bepaalde vrucht men maximaal gebruiken mag in een recept van 10 ltr. wijn.

Dus 2 soorten aanduidingen.

Tot de eerste groep behoort: 20 kg. appels, 13 kg. druiven en 15 kg. peren.

Dit is duidelijk als men bedenkt dat er appelcider, perencider en druivenwijn bestaat welke slechts uit één vrucht gemaakt is.

Alle overige vruchten zowel op de witte als rode vruchtenkaart geven slechts een maximale aanvulling aan in kg/10 ltr. wijn per recept.

Dit varieert van 1 tot 10 kg./10 ltr. wijn.

Waarom deze grote spreiding?

Dit hangt sterk af van de eigenschappen van de vruchten.

Hierbij spelen een hoofdrol: het zuurgehalte, aroma, smaak, body en tannine.

Hier komen we later op terug.

In de 5^e kolom komen de volgende letters voor:

A = appelzuur

C = citroenzuur

O = oxaalzuur

W = wijnsteenzuur.

In geval van 2 zuren is het eerst genoemde zuur het belangrijkste.

Barensteen zuur zorgt er voor dat een wijn aromatiserend wordt.

Zoals bekend van de les "Het spel der zuren" is het raadzaam om verschillende zuren in een wijn bij elkaar te brengen.

Hierdoor zal het rijpingsproces van de wijn, gepaard gaande met eerst de ester-
vorming en daarna de bodyvorming, sneller en beter plaatsvinden.

Dit is een belangrijke ingang om een correcte vruchtensamenstelling te kiezen.

Daarnaast is het eveneens belangrijk om een recept samen te stellen van tenminste 5
vruchten waarbij inbegrepen: rozijnen en bananen. (Dus 3 + 2)

Deze recepten hebben een zeer grote kans van slagen vanwege de meer complexe
samenstelling van de vruchten doordat meer zuren, tannines, aroma's en smaken
ingemengd worden.

In de 6e kolom treffen we aan:

ZUURGEHALTE.

Het zuur, uitgedrukt in grammen per liter, varieert van 1 tot 45.

Keuze te over!!

Daarnaast is het zuur of de zuren in de wijn een zeer belangrijk bestanddeel en
bepaalt tevens het karakter van de wijn.

Zowel het zuurgehalte alsmede de samenstelling ervan wordt bepaald door de keuze
van de vruchten.

U dient het zuur steeds na te meten en niet zomaar op deze tabel te vertrouwen.

Ieder jaar varieert het zuur van de vruchten in zowel de hoogte als in de samenstelling
ervan; dit laatste in mindere mate.

Dit alles onder invloed van regen, zon en de rijpheid van de vruchten op het moment
dat ze geplukt worden.

De volgende 4 kolommen 7, 8, 9 en 10 geven ons in volgorde:

AROMA, SMAAK, BODY EN TANNINE.

Een T.W. heeft een zacht aroma met een lage intensiteit.

Als men vruchten samenstelt voor een T.W. dient men hier op te letten.

Alle vruchten met 1(x), 2(xx) of hoogstens 3(xxx) kunnen gebruikt worden.

Kiest men echter voor een D.W. dan kunnen zelfs 4(xxxx) in verschillende vruchten
aanwezig zijn.

Dit geldt eveneens in gelijke mate voor:

SMAAK, BODY EN TANNINE.

In T.W. tracht men zo weinig mogelijk tannine te krijgen. Deze wijn moet een niet te scherpe smaak hebben met weinig body en zeer weinig tannine, een rustige afdrank. Een duidelijk voorbeeld is: voor T.W. geen dadel, kweeper, vijg en witte aalbes, althans zeker niet in de volle 10^{den} zoals aangegeven.

Deze vruchten komen des te meer in aanmerking voor G.W. en D.W.

De kolom 11 vertelt ons iets over:

SUIKER IN G/KG VRUCHT.

Hier staan slechts gemiddelde waarden waardoor de orde van grootte vast ligt.

Ook hier geldt: Ieder jaar is het anders onder invloed van de weersomstandigheden.

De richtwaarden zijn wel belangrijk.

Er is een groot verschil tussen vruchtensuiker van 30 gr/kg. vrucht en 600 gr. suiker/kg. vrucht.

Dit grote verschil zal er ieder jaar zijn.

Alleen weet men niet of het verschil 20 t.o.v. 35 is of 600 t.o.v. 520 zal zijn.

Dit moet men nameten met de hydrometer. (zie les 1 beginners).

De volgende kolom nr. 12 brengt ons bij:

± % SAP OPBRENGST.

De getallen in deze kolom geven de hoogte van de sapopbrengst aan.

40 betekent: 0.4 x de aantal kilo's vruchten die aanwezig zijn, hetgeen uiteraard overeen komt met 40 % sap opbrengst v/h oorspronkelijke gewicht.

Niet iedere vrucht wordt zo maar gekneusd en/of geperst.

Sommige vruchten geven optimale sapopbrengst na invriezing, weer andere door te kneuzen en persen en weer andere door kneuzen en daarna pulpgisting.

De sapbewerkingsmethode per vrucht is aangegeven op de "vruchtenkaarten".

Als er 2 aanduidingen gebruikt zijn dan is de eerstgenoemde de meest gebruikelijke.

Kolom 13 geeft informatie over:

GISTVOEDINGSZOUT.

Deze informatie is belangrijk om de toe te voegen gistvoeding te bepalen.

Bij een (x) is het raadzaam om aan de hoge kant te gaan zitten van het voorschrift van de fabrikant.

Bij 2 en 3 kruisjes zou men zelfs de gistvoeding kunnen weglaten of slechts weinig toevoegen aan het recept.

Kolom 14 geeft ons de hoeveelheid:

EIWITTEN.

Eiwitten en enzymen zijn als zodanig geen verkeerde stoffen in de wijn. Deze stoffen zijn gedeeltelijk vergistbaar en stimuleren de gisting zelfs.

Echter de achtergebleven eiwitten veroorzaken een troebele wijn.

Het worden als het ware dradige weefsels, ook wel sluiers genaamd.

De eiwitten in de wijn kunnen we verwijderen met behulp van bentoniet.

De toepassing van bentoniet is beschreven in beginnersles 4.

Men kan zowel voorklaring als naklaring toepassen.

Het nadeel van voorklaring is dat indien men tijdens het gistingsproces nog vruchten of vruchtensappen aan de gistende most toevoegt dat dan toch weer naklaring nodig is.

Bij veel xxxx Bij opzetten al toevoegen bentoniet + pectoenzym
In kolom 15 gaan we naar: *eers pecto enzyme hun werk laten doen (niet gelijktijdig toevoegen)*

PECTINE.

Pectine zorgt voor de verdikking van de wijn. Men moet dit niet te letterlijk nemen.

Door het gistingsproces wordt de pectine gedeeltelijk afgebroken waardoor zetmeel ontstaat.

Door dit zetmeel is er weer gevaar voor de z.g. zetmeelwaas.

Zetmeel wordt verwijderd door kieselsol gelatine klaring.

De toepassing hiervan is beschreven in de beginnersles 4.

Dit neemt niet weg dat vruchten die een hoog gehalte aan pectine hebben, 3 en 4 kruisjes, niet bij zouden dragen tot de verdikking van de wijn. Het effect van een hoog pectinegehalte blijft merkbaar!

Vruchten met hoog pectinegehalte zijn minder geschikt voor tafelwijn.

Een tafelwijn moet slank blijven, mag niet te vol, te rond, te dik worden.

Bij zetmeelwaas na gisting klaren met kieselsol + gelatine. Eerst kieselsol, dan na gelatine toevoegen middels spuitje als een wolk.

De laatste kolom 16 is zeker niet onbelangrijk, deze vertelt ons de samenstelling van:

SUIKERS.

F staat voor FRUCTOSE

G staat voor GLUCOSE

S staat voor SUCROSE

De verdeling in de 3 kolommen spreekt voor zichzelf.

De totaalstelling (horizontaal) is steeds 100 %.

Belangrijker is de verdeling van de soorten suikers in de vruchtensuiker.

Fructose en **Glucose** zijn vergistbare suikers en zullen dus zorgdragen voor omzetting in alcohol en koolzuurgas tijdens het gistingsproces.

Sucrose is een (meer) samengestelde suiker en vergist niet.

Deze suiker blijft als restsuiker in de wijn achter.

In de praktijk zijn deze restsuikers hoeveelheden zo klein dat ze nagenoeg niet waarneembaar zijn.

Bij de rozebottelsherry proeft men iets van de restsuiker.

Als men een wijn wil aanzoeten dan is het aan te raden hiervoor **Fructose** te gebruiken.

Het voordeel van **Fructose** is dat deze zoetstof een zachte zoete nasmaak heeft en tevens zorgt voor een zeer fijne afdrank.

Fructose ontwikkelt zich bij het maken van **invertsuiker**. (wordt beschreven in 't recept Berkensap).

WE ZIJN NU AANGEKOMEN BIJ HET SAMENSTELLEN VAN RECEPTEN.

De navolgende stappen worden in acht genomen.

Stap 1: Allereerst maakt men een keuze uit de soorten vruchten: **wit** of **rood**.

Stap 2: Maak de keuze tussen **T.W.**, **G.W.** of **D.W.**

Stap 3: Maak de keuze uit de vruchten:

- a. men heeft reeds vruchten in voorraad
- b. men moet nog vruchten verzamelen.

In geval a. gaat men als volgt te werk.

Noteer de vruchten die er zijn en maak een keuze voor de soort wijn.

Een **G.W. rood** uit de volgende vruchten:

	<u>°/10</u>	<u>kg./10ltr.</u>
kers	2	2
morel	4	4
bosbes	4	4
rode bes	4	4
(banaan)	1	1.5
(rozijnen)	<u>1</u>	<u>1.5</u>
	16	17 kg/10 ltr.

Wijn maken in een notedop

Zoals u ziet hebben we nu 16-10^{den} en 17 kg. fruit voor 10 ltr. wijn.

Dit kan niet!

De 16-10^{den} moeten 10-10^{den} worden waardoor de 17 kg/10 ltr. vruchten vanzelf minder worden.

Stel dat u 17 kg./10 ltr. kneust en perst of laat pulpgisten, dan krijgt u ongeveer 12 ltr. puur vruchtensap bij 70 % sapopbrengst, zonder er één druppel water aan toe te voegen. Nu volgt stap 2, maak de keuze tussen TW, GW of DW.

De 16-10^{den} moeten 10-10^{den} worden.

	<u>°/10</u>	<u>kg./10ltr.</u>		<u>°/10</u>	<u>kg./10ltr.</u>
kers	2	2		2	2
morel (kriek)	4	4 →		2 →	2
bosbes	4	4 →		2 →	2
rode bes	4	4 →		2 →	2
(banaan)	1	1.5		1	1.5
(rozijn)	<u>1</u>	<u>1.5</u>		<u>1</u>	<u>1.5</u>
	16	17		10	11 kg/10 ltr.

U bent vrij om de 10^{den} te verlagen op de plaatsen waar u dat gelegen komt.

Overeenkomstig verlaagt u ook de kg./10 ltr.

U ziet nu dat de verhoudingen een stuk beter liggen.

De uitkomst is: 10 - 10^{den}

11 kg. fruit/10 ltr.

Hiervan kunnen we een goede **G.W.** maken door vooraf de gewenste waarden vast te leggen.

Dit recept kan men in veelvoud gebruiken.

Iemand die 50 ltr. wil maken gebruikt dan:

5 x 2 kg. kers = 10 kg. kers

5 x 2 kg. morel = 10 kg. morel

5 x 2 kg. bosbes = 10 kg. bosbes

5 x 2 kg. rode bes = 10 kg. rode bes

5 x 1.5 kg. bananen = 7.5 kg. bananen

5 x 1.5 kg. rozijnen = 7.5 kg. rozijnen

55 kg. vruchten voor 50 ltr. wijn.

Belangrijk.

Door de morel, bosbes en rode bes te verlagen van 4 kg/10 ltr. naar 2 kg/10 ltr. zullen de eigenschappen van deze vruchten eveneens voor de helft aanwezig zijn in het recept en later in de wijn.

Hierbij denk ik aan: het zuurgehalte, het aroma, de smaakeigenschappen, de body en de tannine.

Het is uiteraard zeer complex om hier harde richtlijnen voor te geven.

Naarmate u meer vertrouwd raakt met de eigenschappen van vruchten en de resultaten van het wijnmaken, zult u sneller en gemakkelijker de juiste keuze kunnen maken.

Het fijne van de 10^{den} kaart is dat u steeds de juiste sapopbrengst en waterbestand per recept bij elkaar heeft om b.v. een T.W. of een D.W. te maken.

Het waterbestand neemt af naarmate de wijn zwaarder wordt.

De gouden regel blijft: 10 - 10^{den} GEVEN 10 LTR. WIJN!

Een voorbeeld hiervan is:

	<u>T.W. Rood</u>		<u>G.W. Rood</u>		<u>D.W. Rood</u>	
	<u>°/10</u>	<u>°/10</u>	<u>kg./10ltr.</u>	<u>kg./10ltr.</u>	<u>kg./10ltr.</u>	<u>kg./10ltr.</u>
rode aalbes	4 →	2	1.5	2	2.5	
cassis (zwarte bes)	2	2	1.5	2	3	
aardbei	4	4	3	4	5	
peer	1	1	1	1.5	2	
rozijnen	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1.5</u>	<u>2</u>	
	12	10	8 kg/10 ltr.	11.5 kg/10 ltr.	14.5 kg./10 ltr.	

NAARMATE DE WIJN ZWAARDER WORDT NEMEN DE KILOGRAMMEN VRUCHTEN PER 10 LTR TOE EN NEEMT HET WATER AANDEEL AF.

Opmerking: De peren zorgen voor de body zoals normaal de bananen zouden doen.

Een paar algemene regels welke gelden voor het samenstellen van een recept t.a.v. de eigenschappen van de vruchten:

- Rozijnen en druivenconcentraat hebben dezelfde eigenschappen.
- Bananen, peren en kweeper kunnen elkaar vervangen als bodymakers.
- Vijgen en dadels kunnen elkaar vervangen.
- Framboos in geringe mate toepassen, aroma is erg overheersend. (max. 1 kg. per 10 ltr.)
- De receptaanduiding op de vruchtenkaart geeft een typische frambozenwijn.
- De vlierbes altijd vooraf koken i.v.m. het laten verdwijnen van het sambunigrine zuur. (kan nieraandoeningen veroorzaken)

Wijn maken in een notedop

- Bij gebruik van citroen- en sinaasappel schillen dient men deze steeds grondig schoon te poetsen onder stromend water. (hard borsteltje)
- Honing als suiker beschouwen en aan het einde van de gisting toevoegen (begin. les 3).

Op de witte vruchtenkaart staan ook de "Bloesemsoorten" genoemd.

In de kolom max. kg. per 10 ltr. ziet u de liter-aanduidingen.

Dit zijn losse bloesemblaadjes gemeten in een litermaat zonder dat deze aangedrukt zijn.

Deze bloesems worden gebruikt voor bloemenwijn-recepten.

Men kan ook kleine hoeveelheden bloesems op de sapgisting strooien ter afwerking van fruitwijnen. (1/2 kopje op \pm 40 ltr. wijn). Echter steeds aan het einde van de gisting, pas in de laatste week.

Nu nog een voorbeeld van een recept.

G.W.-wit.

	<u>1/10</u>	<u>kg./10ltr.</u>	<u>1/10</u>	<u>kg./10ltr.</u>
kruisbes	2	2	2	2
aalbes	2	3	1	1.5
abrikoos	1	4	1	4 (50 % sap opbrengst)
ananas	4	4	4	4
bananen	1	1.5	1	1.5
rozijnen	<u>1</u>	<u>1.5</u>	<u>1</u>	<u>1.5</u>
	11/10	16 kg./10 ltr.	10/10	14.5 kg/10 ltr.

Werk de volgende recepten uit:

- T.W. wit van: appel, perzik en kruisbes
- D.W. rood van: braambes, kers en sleepruim
- D.W. wit van: appel, witte aalbes en kweepeer
- G.W. rood van: aardbei, cassis en vogelkers.

Wijn maken in een notedop

T.W. WIT

	<u>1/10</u>	<u>kg/10L</u>	<u>1/10</u>	<u>kg/10L</u>	<u>Zuur</u>	<u>Aroma</u>	<u>Smaak</u>	<u>Body</u>	<u>Tannine</u>
Appel:	6	6 → 4	4	4	4-14	xx	xx	x	xx
Perzik:	2	1.5	2	1.5	5-8	xxxx	xxx	x	x
Stekelbes:	2	1.5	2	1.5	14-25	x	x	x	x
Bananen:	1	1	1	1	3-4	xx	x	xxxx	x
Rozijnen:	1	1	1	1	6	xx	xx	xxx	xx
	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	12	11	10	9	?	xx+	xx-	xx	xx-

D.W. ROOD

Braambes:	2	3	2	3	8-15	xx	xxxx	xxx	xx
Kers:	2	3 → 4	4	6	4-10	xxx	x	xx	xx
Sleeepruim:	2	3	2	3	8-35	xx	x	x	xxxx
Bananen:	1	2	1	2	3-4	xx	x	xxxx	x
Rozijnen:	1	2	1	2	6	xx	xx	xxx	xx
	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	8	13	10	16	?	xx+	xx-	xxx-	xx+

D.W. WIT

Appel:	6	11	-		4-14	xx	xx	x	xx
W. aalbes:	2	4	-		18-26	xx	xx	xxx	xxxx
Kweepeer:	1	2	-		7-12	xxxx	x	xxxx	xxxx
Rozijnen:	1	2	-		6	xx	xx	xxx	xx
	-----	-----			-----	-----	-----	-----	-----
	10	19	Oké		?	xx+	xx-	xxx-	xxx

G.W. ROOD

Aardbei:	4	4	-		6-15	xxxx	xx	x	x
Cassis:	2	2	-		28-34	xxx	xxxx	xx	xx
Vogelkers:	2	3	-		10-14	x	xx	x	xxxx
Bananen:	1	1.5	-		3-4	xx	x	xxxx	x
Rozijnen:	1	1.5	-		6	xx	xx	xxx	xx
	-----	-----			-----	-----	-----	-----	-----
	10	12	Oké		?	xx+	xx+	xx+	xx

Wijn maken in een notedop

WIT

SAMENSTELLING VAN DE VRUCHTEN

VRUCHT SOORT	X/10	Kg / 10 ℓ			Max Kg/10ℓ	Domi- nerend zuur	Zuur gehalte	Aroma	Smaak	Body	Tannine	Suikers g/Kg	Sap op- brengst	Gist.v. zout	Eiwit- ten	Pectine	Suikers in %		
		T.W.	G.W.	D.W.													F	G	S
Abrikoos	1	3	4	5	9	a	11 - 13	xx	xx	xxx	xx	100	50 G	x	xxxx	x	50	20	30
Abr. gedroogd	1	0,2	0,5	0,8	1	a	6	xx	xx	xxx	xx	450	nvt G	x	xxxx	x	-	-	-
Ananas	4	3	4	5	9	c	8 - 13	xx	xx	xxx	x	120	75 G	x	xx	xx	30	40	30
Appel	6	6	8,5	11	20	a	4 - 14	xx	xx	x	xx	112	45 P	x	xx	xxx	60	15	25
Banaan	1	1	1,5	2	2	a	3 - 4	xx	x	xxxx	x	220	75 E	xx	xxxx	xx	20	40	40
Citroen	2	1,5	2	3	3	c	40 - 45	xxxx	xxxx	x	x	30	80 U	xxx	xx	xxxx	10	30	60
Dadel	1	1	1,5	2	10	w	6	xxxx	xx	xxxx	xx	730	40 G	xx	xxx	x	50	40	10
Druif	1	4	6	8	13	w	4 - 12	xx	xx	xx	xx	165	P 75 V	xx	xx	x	50	50	0
Druiven Conc.	1	0,5	1	1,5	nvt	w	4 - 12	xx	xx	xxxx	xx	800	nvt -	xx	xx	xx	50	50	0
Kweepeer	1	1	1,5	2	4	a	7 - 12	xxxx	x	xxxx	xxxx	90	P 65 G	xx	x	xxxx	20	30	50
Peer	1	1	1,5	2	15	a	2 - 5	x	xx	xxxx	xx	102	P 65 G	x	xx	xxx	65	25	10
Perzik	2	1,5	2	3	9	a	5 - 8	xxxx	xxx	x	x	80	P 65 G	xx	xx	x	10	15	75
Rabarber	2	2	3	4	6	o, a	11 - 20	x	x	x	x	20	80 V	x	xx	xx	40	40	20
Rozijnen	1	1	1,5	2	3	w	6	xx	xx	xxx	xx	600	nvt M	xx	xx	xxxx	50	50	0
Sinaasappel	2	1,5	2	3	7	c, w	8 - 12	xxxx	x	x	xxx	100	80 U	x	xx	xxxx	30	40	30
Stekelbes	2	1,5	2	3	6	c, a	14 - 25	x	x	x	x	62	P 75 G	xx	xxxx	xxx	45	45	10
Vijg	1	1	1,5	2	3	w	±23	xxxx	xx	xxxx	xx	600	nvt G	xx	xx	xx	50	40	10
Witte aalbes	2	2	3	4	5	c, w	18 - 26	xx	xx	xxx	xxxx	60	P 77 G	xx	xxxx	xxx	45	55	0
Honing	1	0,5	0,75	1,0	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	20	0
Nr.: 1	2	3	3	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	16	16
Acacia					4ℓ														
Meidoorn					4ℓ														
Rozen					1,5ℓ														
Viooltjes					6ℓ														
Vlierbloem					0,5 - 1ℓ														

Opmerking: 1 liter bloemen weegt ongeveer 25 gram.

xxxx = te veel xxx = zeer goed xx = weinig tot goed x = zeer weinig
 * Bij hoge pectine (vanaf 3 - 4 kruisjes) dubbele pecto enzymen gebruiken.
 * Fructose geeft een zoete nasmaak, goede afdrank.

a = appelzuur c = citroenzuur o = oxaalzuur w = wijnsteenzuur
 G = gisting (pulpgist) P = persen (kneuzen, persen)
 E = enzymen (zie begin. les 3)
 U = uitpersen
 V = vriezen (langzaam invriezen)
 M = mixen (zie begin. les 3)

Wijn maken in een notedop

ROOD

SAMENSTELLING VAN DE VRUCHTEN

VRUCHT SOORT	X/10	Kg / 10 ℓ			Max Kg/10ℓ	Domi- nerend zuur	Zuur gehalte	Aroma	Smaak	Body	Tannine	Suiker g/Kg	Sap op- brengst	Gist.v. zout	Eiwit- ten	Pectine	Suikers in %		
		T.W.	G.W.	D.W.													F	G	S
Aardbei	4	3	4	5	6	c	6 - 15	xxxx	xx	x	x	53	77 G	x	xxx	xx	40	40	20
Bosbes	4	3	4	5	4	c	8-11	xxx	xxxx	xx	xx	78	75 P	x	xxx	xx	55	40	5
Braambes	2	1,5	2	3	7	a	8-15	xx	xxxx	xxx	xx	61	77 G	xx	xxxx	xxxx	50	45	5
Cassis	2	1,5	2	3	5	c, w	28-34	xxx	xxxx	xx	xx	75	75 P	xxx	xxxx	xxxx	55	35	10
Druif	1	4	6	8	13	w	4-12	xx	xx	xx	xx	165	75 P	xxx	xx	x	50	50	0
Druiven Conc.	1	0,5	1	1,5	nvt	w	4-12	xx	xx	xxxx	xx	800	nvt -	xxx	xx	x	70	30	0
Framboos	4	3	4	5	5	c	12-19	xxxx	xx	xx	x	56	74 G	xx	xxxx	x	40	40	20
Kers	2	1,5	2	3	7	a	4-10	xxx	x	xx	xx	115	67 G	xx	xx	x	50	20	30
Morel (kriek)	4	3	4	5	7	a	8-14	xxx	xxxx	xxx	x	110	67 G	xx	xxxx	x	55	40	5
Pruim	2	1,5	2	3	10	a	9-17	xx	xx	xx	xxxx	100	G 65 P	x	xx	xxxx	30	40	30
Rode Bes	4	3	4	5	5	c, w	20-28	xx	xx	xx	xx	63	G 77 P	xx	xxxx	xx	45	50	5
Rozebottel	2	1,5	2	3	3	w	4-8	xx	xx	xx	xxxx	120	40 G	x	xx	xx	10	20	70
Rozijnen	1	1	1,5	2	3	w	6	xx	xx	xxx	xx	600	nvt M	xxx	xx	xxxx	50	50	0
Sleepruim	2	1,5	2	3	4	w	8-35	xx	x	x	xxxx	90	50 G	xx	xxxx	xxx	20	30	50
Vlier	2	1,5	2	3	4	c	8-13	x	xx	x	xxxx	82	G 72 P	xxxx	xxxx	xx	50	40	10
Vogelkers	2	2	3	1	4	c	10-14	x	xx	x	xxxx	220	G 70 P	xx	xxxx	xx	40	50	10
Banaan	1	1	1,5	2	2	a	3-4	xx	x	xxxx	x	220	75 E	xx	xxxx	xx	20	40	40
Honing	1	0,5	0,75	1,0	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	20	0
Nr. : 1	2	3	3	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	16	16

xxxxx = te veel xxx = zeer goed xx = weinig tot goed x = zeer weinig
 * Bij hoge pectine (vanaf 3 - 4 kruisjes) dubbele pecto enzymen gebruiken.
 * Fructose geeft een zoete nasmaak, goede afdrank.

a = appelzuur c = citroenzuur o = oxaalzuur w = wijnsteenzuur

G = gisting (pulpgist) P = persen (kneuzen, persen)
 E = enzymen (zie begin. les 3)
 U = uitpersen
 M = vriezen (langzaam invriezen)
 = mixen (zie begin. les 3)

Wijn maken in een notedop

Overzicht van Soort. gew.				Oë Suiker en Alcohol							
Dichth.	°Oë	suiker	alc.	Dichth.	°Oë	suiker	alc.	Dichth.	°Oë	suiker	alc.
0	0	0	0	1050	50	130.0	6,7	1100	100	260.0	13,5
1001	1	2.6	0,2	1051	51	132.6	6,9	1101	101	262.6	13,6
1002	2	5.2	0,3	1052	52	135.2	7,0	1102	102	265.2	13,7
1003	3	7.8	0,4	1053	53	137.8	7,2	1103	103	267.8	13,9
1004	4	10.4	0,5	1054	54	140.4	7,3	1104	104	270.4	14,0
1005	5	13.0	0,7	1055	55	143.0	7,4	1105	105	273.0	14,2
1006	6	15.6	0,8	1056	56	145.6	7,6	1106	106	275.6	14,3
1007	7	18.2	0,9	1057	57	148.2	7,7	1107	107	278.2	14,4
1008	8	20.8	1,1	1058	58	150.8	7,8	1108	108	280.8	14,6
1009	9	23.4	1,2	1059	59	153.4	7,9	1109	109	283.4	14,7
1010	10	26.0	1,3	1060	60	156.0	8,1	1110	110	286.0	14,8
1011	11	28.6	1,5	1061	61	158.6	8,2	1111	111	288.6	15,0
1012	12	31.2	1,6	1062	62	161.2	8,3	1112	112	291.2	15,1
1013	13	33.8	1,8	1063	63	163.8	8,5	1113	113	293.8	15,2
1014	14	36.4	1,9	1064	64	166.4	8,6	1114	114	296.4	15,3
1015	15	39.0	2,0	1065	65	169.0	8,8	1115	115	299.0	15,5
1016	16	41.6	2,2	1066	66	171.6	8,9	1116	116	301.6	15,7
1017	17	44,2	2,3	1067	67	174,2	9,0	1117	117	304,2	15,8
1018	18	46,8	2,4	1068	68	176,8	9,2	1118	118	306,8	15,9
1019	19	49,4	2,5	1069	69	179,4	9,3	1119	119	309,4	16,0
1020	20	52.0	2,7	1070	70	182.0	9,4	1120	120	312.0	16,2
1021	21	54.6	2,9	1071	71	184.6	9,6	1121	121	314.6	16,3
1022	22	57.2	3,0	1072	72	187.2	9,7	1122	122	317.2	16,4
1023	23	59.8	3,1	1073	73	189.8	9,9	1123	123	319.8	16,6
1024	24	62.4	3,2	1074	74	192.4	10,0	1124	124	322.4	16,7
1025	25	65.0	3,4	1075	75	195.0	10,1	1125	125	325.0	16,9
1026	26	67.6	3,5	1076	76	197.6	10,3	1126	126	327.6	17,0
1027	27	70.2	3,6	1077	77	200.2	10,4	1127	127	330.2	17,1
1028	28	72.8	3,8	1078	78	202.8	10,5	1128	128	332.8	17,3
1029	29	75.4	3,9	1079	79	205.4	10,6	1129	129	335.4	17,4
1030	30	78.0	4,0	1080	80	208.0	10,8	1130	130	338.0	17,5
1031	31	80.6	4,2	1081	81	210.6	10,9	1131	131	340.6	17,7
1032	32	83.2	4,3	1082	82	213.2	11,0	1132	132	343.2	17,8
1033	33	85.8	4,5	1083	83	215.8	11,2	1133	133	345.8	17,9
1034	34	88.4	4,6	1084	84	218.4	11,3	1134	134	348.4	18,0
1035	35	91.0	4,7	1085	85	221.0	11,5	1135	135	351.0	18,2
1036	36	93.6	4,9	1086	86	223.6	11,6	1136	136	353.6	18,4
1037	37	96.2	5,0	1087	87	226.2	11,7	1137	137	356.2	18,5
1038	38	98.8	5,1	1088	88	228.8	11,9	1138	138	358.8	18,6
1039	39	101.4	5,2	1089	89	231.4	12,0	1139	139	361.4	18,7
1040	40	104.0	5,4	1090	90	234.0	12,1	1140	140	364.0	18,9
1041	41	106.6	5,5	1091	91	236.6	12,3	1141	141	366.6	19,0
1042	42	109.2	5,7	1092	92	239.2	12,4	1142	142	369.2	19,1
1043	43	111.8	5,8	1093	93	241.8	12,5	1143	143	371.8	19,3
1044	44	114.4	5,9	1094	94	244.4	12,7	1144	144	374.4	19,4
1045	45	117.0	6,1	1095	95	247.0	12,8	1145	145	377.0	19,5
1046	46	119.6	6,2	1096	96	249.6	13,0	1146	146	379.6	19,7
1047	47	122.2	6,3	1097	97	252.2	13,1				
1048	48	124.8	6,5	1098	98	254.8	13,2				
1049	49	127.4	6,6	1099	99	257.4	13,3				

Wij wensen u veel succes met het samenstellen van recepten. Laat u vooral adviseren door uw ervaren vrienden wijnmakers.

A. Verjans
November 1994
1^e uitgave.