

Avancerad jäst och näringstillägg för ekens vin

Varför är Näringsämnen viktiga?

Närvaron av näringsämnen genom hela fermenteringsprocessen är viktig, även efter tillväxten har avstannat. Om tillståndet för jästen försämras så kan det orsaka att jäsningen upphör i förtid.

Problemet är att i en blandning av fruktkoncentrat och vatten saknas en del viktiga mikronäringsämnen för att jästen ska trivas. Halten av näringsämnen är i allmänhet otillräckliga för att täcka jästens behov.

Kväve och andra mikronäringsämnen.

Det finns ett brett spektrum av vitaminer, mineraler och andra näringsämnen som jäst ständigt behöver för att hålla sig frisk, växa och metabolisera socker. Utan dessa näringsämnen riskerar man en dålig fermentering som ger oönskade bismaker samt i vissa fall helt avstannad jäsning.

Kväve är speciellt viktigt under hela fermenteringsprocessen, och värt att nämna specifikt. Det används i tillväxtfas medan jästen stärker sina cellmembran, samt under den metaboliska fasen när jäst omvandlar socker till etanol och CO₂. Utan lämpliga nivåer av kväve kan jäsningen bli utdragen och ofullständig.

Kvävehalter i frukt och druvor varierar från en sort till en annan men innehåller oftast högre halter än råsocker. Jäst behöver kvävehalter uppemot 300 mg/L för en bra fermentering, detta måste då kompletteras genom förskjutna näringstillägg.

Förskjutet Näringstillägg vin.

Tekniken för att tillhandahålla näringsämnen i steg är populärt bland kommersiella vin- och mjödmakare och brukar kallas för förskjutet näringstillägg. Processen består av att näringsämnen doseras i perioder samt avgasning av kolsyra däremellan.

Genom att sätta ihop ett FNT schema, bestämmer man den totala mängden av näringsämnen som man vill ge jästen och sedan delar man upp den i flera tillägg (omgångar). Mängden näring beror på hur mycket (volym) samt hur hög densitet (OG) musten har.

Här är ett exempel på förskjutet näringsschema för ett vindruvsvin (Ekens Exklusiv) med en slutlig alkoholstyrka på ca: 12-13%, eller OG på ca: 1.090 – 1.100

Dygn 0: Rehydrera ca: 0.3g jäst per L must med 1g rehydreringsnäring per 1gram jäst i 20ggr vatten.
T.ex. för ca 20L must: 6g jäst med ca 6g rehydreringsnäring (Go-ferm eller likvärdigt) med ca: 150ml vatten

Dygn 1,2 och 6: Avgasa musten genom varsam omrörning, eller med användning av en vin avgasare.

Dygn 1 och 6: Rör försiktigt och tillsätt ca:0.15g Fermaid-K per L must per tillfälle.
T.ex. för 20L must: 3g per tillfälle.

NOTERA: När avgasning och/eller tillsats av näringsämnen görs, gör det mycket långsamt för att undvika extrem skumbildning, görs vinet det i damejeanne så rekommenderas även att näringen löses upp i lite vatten innan den tillsätts.