

PREPARATION

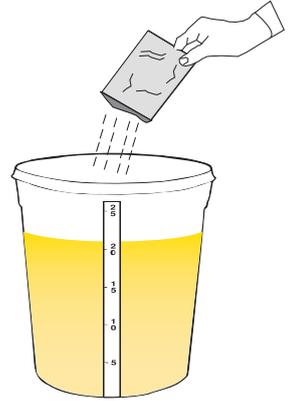


21 Litre level

1. Clean and sterilize your Fermentation Bucket, Lid, Mixing Paddle and Airlock with Glasrens, HLSC, or another brand of Cleanser/Sterilizer.
2. Fill your fermentation bucket with 21 Litres of water and **set a mark** at the 21 Litre level. Empty water and let dry.

MIXING AND STARTING THE FERMENTATION.

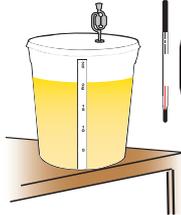
1. Open the **Mead concentrate container** and pour it into your bucket. Rinse out any remaining concentrate from the container using warm water and add to the bucket.
2. Top up to 21 Litres using cold tap water and stir well using a hand or electric mixer.
3. Add the contents of sachet with **General Purpose Bayanus Wine yeast** and the sachet with **Wine Nutrients** then stir (do not add any other sachets, these will be used later).
4. Secure lid and fit airlock, ensure half filled with water. When the first "plop" sound is heard, fermentation is under way.



DATE:

HYDROMETER READINGS:

FERMENTATION



Keep bucket at a room temperature between 20 – 25 °C

Place bucket on a washable surface, it is possible there will be some frothing over during the first two days of fermentation so make sure it is not placed on a carpet!

Good air temperature control is the most important thing you can do to ensure good mead quality and to ensure fermentation does finish in approximately 2-3 weeks.

Ensure kept at a constant warm air temperature between 20 – 25 °C for at least 2-3 weeks (do NOT remove the lid at any time during fermentation).

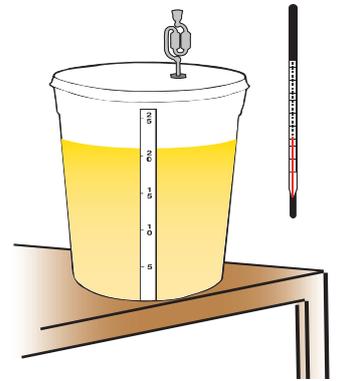
Below 20 °C fermentation time will be much longer; below 15 °C fermentation will stop altogether. Above 25 °C mead quality will be reduced. Check the temperature first and last thing each day and make sure your brew doesn't get too cold at night.

KNOWING WHEN FERMENTATION IS COMPLETE

After 2-3 weeks check the airlock has stopped bubbling, if it has stopped then taste your mead, if it tastes dry then proceed to next step.

If it tastes sweet or the airlock is still bubbling then replace the lid and leave it to ferment for another week.

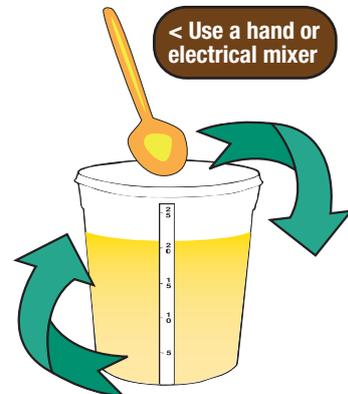
If in doubt then leave it to ferment further until you are sure it tastes dry.



CLARIFYING YOUR MEAD

1. Once fermentation is complete, add sachet with **Wine Stabilizer** to the mead and stir for 30 seconds.
2. Add **Kiselsol Finings A (Kiselsol clarifier)** to the mead and **STIR VIGOROUSLY FOR 2 MINUTES TO REMOVE ALL GAS** from the liquid before leaving to stand for approximately 1 hour. It is important the mead is thoroughly degassed at this stage otherwise the mead will take a long time to clear.
3. After approximately 1 hour add the liquid **Chitosan Finings B (Chitosan Clarifier)** directly to the mead and stir for 10 seconds.
4. Leave your mead to clear (place somewhere cool and on a raised surface for later siphoning), with the fermentation bin lid sealed.

Clearing will take approx. 3 days if thoroughly de-gassed; else it will take 1-2 weeks. Do not proceed to bottling until you are sure the mead is clear.



< Use a hand or electrical mixer

STIR VIGOROUSLY FOR 2 MINUTES TO REMOVE ALL GAS

BOTTLING YOUR MEAD

Once the mead is crystal clear, clean and sterilise your bottles and siphon tube.

CAREFULLY siphon the clear mead from the fermentation bin into your bottles. It is important this is done carefully to avoid disturbing the sediment at the bottom of the bucket otherwise some sediment will form in your bottles.

LABEL YOUR BOTTLES

Make fantastic labels for your mead at FreeLabelMaker.com
www.freelabelmaker.com



Siphon the clear mead from the fermentation bin into your bottles >

SERVING & STORAGE

Your mead is now ready to drink but will continue to improve for 3 months if stored lying down in a cool, dark place. The perfect serving temperature 8 - 12 °C.

FreeLabelMaker.com

Use FreeLabelMaker.com for your labels

THIS WINE KIT CONTAINS

7 kg of Mead concentrate made from liquid european flower honey and a little Riesling grape concentrate (preservatives E296 Malic acid, E224 Potassium pyrosulfate and E202 Potassium sorbate). Instructions, Wine yeast and nutrients, Wine Stabilizer E224/E202, Wine Finings Kieselsool, Wine Finings Chitosan.

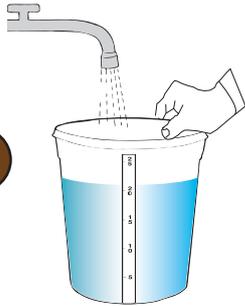


DATE:

HYDROMETER READINGS:

Förberedelse

21 liter nivå



1. Rengör och sterilisera jäshink, lock och visp med Glasrens eller Jäsrens.
2. Fyll upp hinken med 21 liter vatten och sätt ett märke vid 21-liters nivån.
3. Töm hinken och låt den torka.

Start av jäsnigen.

1. Häll allt mjödkoncentratet i hinken. Skölj ut det sista mjödkoncentratet med vatten och häll i jäshinken.
2. Fyll upp till 21 liter med kallt vatten och blanda väl med manuell eller elektrisk omrörning.
3. Tillsätt påsen med **General Purpose Bayanus Wine yeast (Vinjäst)** och påsen med **Wine Nutrients (Jästnärsalt)** och rör om. Tillsätt inga andra påsar nu.
4. Sätt på jäsröret. Detta ska vara fyllt till hälften med vatten.



Datum:

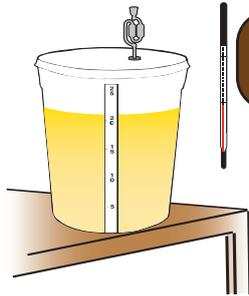
Hydrometervärde:

Jäsning

Placera jäshinken på en yta som går att göra ren om vinet skulle skumma över de första 2 dagarna.

När det första ploppet hörs är jäsnigen igång.

Då jäsnigen startat efter ca 1 dygn ska jäskärlet stå på ett lugnt ställe med en lufttemperatur på ca 20 - 25 °C.



Håll en konstant rumstemperatur mellan 20 - 25 °C

Undvik drag eller kallt golv som kan fördröja jäsnigen.

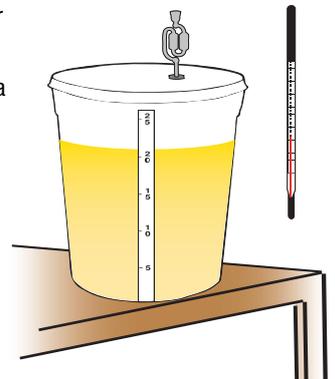
Undvik också direkt solljus. Jäsningstiden är 2-3 veckor för att utveckla bästa smak.

Kontroll att jäsnigen är klar

Kolla om jäsröret slutat bubbla efter 2-3 veckor jäsnig. Har bubblandet slutat så smaka på på mjöden, om det smakar torrt så fortsätt till nästa steg.

Om mjöden fortfarande bubblar eller smakar sött så sätt tillbaka locket och låt mjöden jäsa en vecka till.

Är Du osäker så låt mjöden jäsa en vecka till och smaka igen så Du är säker på att det är torrt.



Klarning

1. När jäsnigen är klar så tillsätt påsen med **Wine Stabilizer (Jässtopp)** direkt i mjöden och rör om i ½ minut.
2. Tillsätt **Kiselsol Finings A (Kiselsol Klarningsmedel)** och rör om kraftigt i 2 minuter för att driva ut all kolsyra ut mjöden. Använd gärna elektrisk omrörning.
3. Låt mjöden stå minst en timme med locket på så all kolsyra kan lämna mjöden.
4. Efter minst en timme så tillsätt **Chitosan Finings B (Chitosan Klarningsmedel)** direkt i mjöden och rör om i 10 sekunder.
5. Sätt jäsröret på plats till hälften fyllt med mjöden. Mjöden ställs nu till klarning, helst på ett högt och svalt ställe, så att det inte behöver flyttas vid omtappningen.



< Använd en hand eller elvisp

Rör om kraftigt under 2 minuter
För att avlägsna all kolsyra

Buteljering

Klaringen tar 3 dagar om all kolsyra har lämnat mjödet, annars tar den 1-2 veckor.

När mjödet är kristallklart, tappas det försiktigt över på flaskor utan att bottensatsen följer med.

Märk dina flaskor

Gör personliga mjödetiketter med ditt eget namn gratis på [FreeLabelMaker.com](http://www.freelabelmaker.com)



Tappa försiktigt det klara mjöden på flaskor med en hävert, utan att få med bottensatsen >

Lagring

Mjöden är nu klart att dricka men kommer att förbättras mycket i smak de närmaste 3 månaderna.

Denna vinsats innehåller Mjöldkoncentrat baserat på flytande blomsterhonung och Riesling druvkoncentrat konserverad med E296 äppelsyra, E224 Kaliumpyrosulfid och E202 Kaliumsorbat. Bruksanvisning, Vinjäst och Jästnärsalt, Jässtopp E224/E202, Kiselsol klarmedel, Chitosan klarmedel.

FreeLabelmaker.com

Skriv ut etiketter gratis på www.freelabelmaker.com

CHATEAU VIKING



Datum:

Hydrometervärde: