

Norrlands Noir

Volym: ca 4,3 liter | **Mål-ABV:** 13,5–14,5 % | **Profil:** Halvsött, hög syra, kraftig tannin, eldig.

Ingredienser och materiel

- **Vätskebas:**
 - 3 förpackningar Innocent Juice (Blåbär/Svartvinbär)
 - 2 flaskor Änglamark Saft (Svartvinbär)
- **Struktur:** 8 påsar Svart Te (Earl Grey eller English Breakfast)
- **Biologi:** 2 teskedar Keltercraft K01 (Torrjäst)
- **Kolhydrater (Bränsle & Sötma):**
 - 150 g strösocker (Primärjäsning)
 - 150 g strösocker (Eftersötning)
- **Fysik (Klarning):** 1,5 blad gelatin
- **Utrustning:** Damejeanne (5L), jäsrör, hävert, glasflaskor, kastrull, stektermometer.

Fas 1: Inokulering (Dag 1)

Denna fas fastställer den höga alkoholhalten genom omedelbar tillsats av extra fermenterbart socker.

1. **Tanninextraktion:** Koka upp 2 dl vatten. Lägg i tepåsarna i en mugg, häll över vattnet och täck över. Låt dra i 20 minuter. Pressa ur påsarna brutalt mot kanten för maximal extraktion av garvsyra. Låt vätskan svalna.
2. **Blandning:** Häll juice och saft i ett kliniskt rent jäskärl. Tillsätt te-extraktet.
3. **Chaptalisering (Sockertillsats):** Tillsätt 150 g strösocker direkt i kärlet. Skaka tills allt socker är helt upplöst.
4. **Inokulering:** Tillsätt 2 tsk Keltercraft K01. Förslut mynningen och skaka kärlet våldsamt i 2 minuter för syresättning.
5. **Förslutning:** Montera jäsrör med vatten. Ställ kärlet mörkt vid 18–20 °C.
 - *Teoretisk kalkyl:* Med det naturliga sockret i basen adderat med de extra 150 grammen drivs jäsningsen mot en teoretisk maxgräns.
$$\text{ABV} = \frac{\text{Total sockermassa}}{\text{Total volym}} \times 17$$

Fas 2: Fermentering (Dag 1–14)

1. **Övervakning:** Skumkronan (Krausen) kommer att expandera kraftigt under de första 48 timmarna på grund av den näringsrika miljön och det extra sockret. Säkerställ att jäsröret inte blockeras.

2. **Avslut:** Jäsningen är klar när bubbeltakten understiger 1 bubbla per minut och en tjock, kompakt bottensats (gross lees) har bildats.

Fas 3: Omtappning och klarning (Dag 14–20)

Korrigerad metod för att förhindra proteindenaturering och viskositetsklumpning.

1. **Separation:** Använd hävert för att tappa över vinet till ett rent kärl. Sug absolut inte upp bottensatsen.
2. **Gelatinpreparering:** Blötlägg 1,5 blad gelatin i helt kallt vatten i 5 minuter.
3. **Socketlag:** Lös upp 150 g strösocker i minimalt med kokande vatten (ca 0,5 dl).
4. **Temperaturkontroll (Kritiskt):** Låt socketlagen svalna till **max 60 °C**.
5. **Syntes:** Krama ur det kalla gelatinet och rör ner det i den 60-gradiga socketlagen tills lösningen är glasklar.
6. **Blandning:** Häll lösningen i en tunn stråle i vinet under extremt lugn omrörning. Undvik syresättning.
7. **Kallkrasch:** Placera omedelbart kärlet vid 1-5 °C i 3 till 5 dygn.

Fas 4: Säkring och buteljering (Dag 20)

1. **Buteljering:** Tappa vinet på glasflaskor. Lämna exakt 4 cm luftspalt i halsen för termisk expansion. Förslut.
2. **Vattenbad:** Placera flaskorna i en kastrull fylld med kallt vatten (vattnet ska nå samma nivå som vinet i flaskorna). Lägg en trasa i botten. Placera en öppen referensflaska med vatten och termometer i badet.
3. **Pastörisering:** Värm upp långsamt. När referensflaskan visar 70 °C, starta timern på 10 minuter. Justera värmen för att bibehålla 70–72 °C.
4. **Kylning:** Stäng av värmen. Låt flaskorna svalna i vattnet till rumstemperatur.

Fas 5: Lagring

1. **Miljö:** Förvara flaskorna stående vid 10–15 °C i totalt mörker.
2. **Tidsram:** Minimum 2 månader för esterfiering och integration av de skarpa tanninerna.

Revision #3

Created 2026-03-22 16:47:48 UTC by Hambern

Updated 2026-03-22 16:53:22 UTC by Hambern