

# Ribes Rubrum Brut

**Volym:** ca 10 liter | **Mål-ABV:** 10,5 % (Basvin) / ~12 % (Färdigt vin) | **Profil:** Brut (<12 g/L restsocker), hög fruktsyra, grön klorofyllstruktur, autolyskaraktär, 6 bar tryck.

## Ingredienser och materiel

- **Vätskebas & Frukt:**
  - 3,5–4,0 kg fullmogna röda vinbär (*Ribes rubrum*).
  - Klorfritt, filtrerat vatten (upp till 10 liters totalvolym).
- **Struktur & Arom:**
  - Fas 1-blad: 25–30 unga, fräscha rödvinbärsblad.
  - Fas 2-blad: 20–30 fräscha rödvinbärsblad.
- **Biologi:**
  - Primärjäst: 1 förpackning Lalvin 71B (äppelsyrereducerande).
  - Sekundärjäst: 1 förpackning Champagnejäst (ex. EC-1118).
- **Kolhydrater (Bränsle):**
  - 1 500 g strösocker (Primärjäsning).
  - 240 g strösocker (Sekundärjäsning, exakt 24 g/L).
  - Sockerlag för dosage.
- **Kemi & Tillsatser:**
  - 5 g Pektolas.
  - 3 g Jästnärsalt (DAP).
  - Kaliummetabisulfit (vinsvavla).
  - Kaliumbikarbonat ( $\text{KHCO}_3$ ).
  - **Utrustning:** Jäskärl, nätpåsar, hävert, pH-mätare, trycksäkra champagneflaskor, kronkapsyler med bidule, naturkork och stålgrimma.

## Fas 1: Kryomaceration och Aromextraktion (Dag 1–2)

*Denna fas bryter ner cellväggarna skonsamt och aktiverar aromenzymerna i bladen utan att frigöra bitterämnen.*

1. **Rensning och frysning:** Klipp bort absolut alla stjälkar. Krossa aldrig kärnorna. Frys in bär och blad vid  $-18\text{ °C}$  i minst 24 timmar för kryogenisk cellsprängning.
2. **Upptining och krossning:** Tina bären och krossa dem mjukt för hand i ett steriliserat jäskärl.
3. **Oxidation av aromblad:** Krossa Fas 1-bladen lätt och låt dem ligga framme i rumstemperatur i 10–15 minuter. Detta aktiverar enzymerna för att syntetisera de gröna

skogsaromerna.

4. **Termisk inkapsling:** Värm 750 g socker (halva primärmängden) med vatten till **maximalt 70 °C**. Håll den varma sockerlagen över de oxiderade bladen. Låt svalna och sila sedan ner vätskan över bärmassan (kassera dessa blad).

## Fas 2: Kemisk korrigerigering och Fermentering (Dag 3–14)

*En fysiologiskt fientlig miljö justeras för att säkra jästens överlevnad och extrahera tanniner via alkohol.*

1. **Spädning och pH-kontroll:** Tillsätt vatten upp till exakt 10 liters totalvolym för att späda ut den extrema titrerbara syran. Kontrollera pH. Ligger det under 3,0 justeras det upp till 3,0–3,2 med kaliumbikarbonat. Svavla musten och vänta 24 timmar.

- *Teoretisk kalkyl (Utspädning):* 
$$L_2 = \frac{L_1 \times TA_1}{TA_2}$$

2. **Enzymatisk nedbrytning:** Tillsätt 5 g pektolas. Låt verka ostört i 6–12 timmar för att bryta ner de massiva geléämnena.
3. **Inokulering:** Tillsätt resterande primärsocker (750 g), DAP och din Lalvin 71B-jäst.
4. **Klorofyllkontroll (Kritiskt):** När jäsningen startat, placera Fas 2-bladen i en nätpåse med tyngd och sänk ner i musten. Låt dem ligga i **maximalt 4-5 dagar**. Plocka sedan upp dem. Ligger de längre extraherar etanolen vegetativa klorofyllföreningar som förstör vinet.
5. **Avslut:** Låt jäsa ut tills musten är helt torr (ca 10,5 % ABV). Sila bort bärmassan.

## Fas 3: Kallstabilisering (Dag 15–22)

*Förhindrar att vinet exploderar (gushing) genom att avlägsna mikroskopiska nukleationspunkter.*

1. **Separation:** Tappa om det torra basvinet till ett rent kärl utan att få med bottensatsen.
2. **Kallkrasch:** Placera kärlet vid -4 °C i minst 7 dygn. Kylan tvingar lösta proteiner och pektinrester att flockulera och sjunka till botten (vinsten fälls inte ut, då råvaran saknar vinsyra). Undvik bentonit.

## Fas 4: Prise de Mousse (Dag 23–25)

*Sekundärjäsningen etableras i flaskan via en acklimatiserad förkultur (Pied de Cuve) för att skapa 6 bars tryck.*

1. **Pied de Cuve:** Rehydrera EC-1118 i 35 °C vatten. Blanda med en del basvin, vatten, lite socker och DAP. Låt kulturen jäsa aktivt i 24–48 timmar för att acklimatisera cellerna till alkoholen och undvika osmotisk chock.

2. **Tirage:** Tappa upp det glasklara basvinet till ett nytt kärl. Lös upp exakt 240 gram socker i minimalt med kokande vatten, låt svalna, och blanda ner i basvinet tillsammans med din Pied de Cuve.
3. **Buteljering:** Tappa omgående på tjocka champagneflaskor, förslut med bidule och kronkapsyl.

## Fas 5: Autolys (Månad 1–12)

1. **Sur Lie-lagring:** Förvara flaskorna horisontellt i absolut mörker vid en stabil temperatur på 12–15 °C i minst 12 månader.
2. **Proteinsyntes:** Jästcellerna dör och bryts ner till mannoproteiner som interagerar med bladtanninerna, bygger upp vinets krämiga skumstruktur och integrerar syran.

## Fas 6: Degorgering och Finishing (Månad 13)

1. **Remuage:** Vrid och skaka flaskorna gradvis så att jästfällningen glider ner och samlas i flaskhalsen.
2. **Degorgering:** Frys flaskhalsen till -25 °C. Öppna kronkapsylen. Det inre trycket skjuter automatiskt ut isproppen med jästfällningen.
3. **Dosage:** Fyll på den förlorade volymen med en aning sockerlag för att runda av den skarpa syran. *Den totala restsockerhalten i den färdiga flaskan får under inga omständigheter överstiga 12 g/L för att oenologiskt få klassas som Brut.*
4. **Förslutning:** Förslut med en klassisk naturkork och stålgrimma. Låt vila i minst en månad innan konsumtion.

---

Revision #1

Created 2026-06-08 08:54:29 UTC by Hambern

Updated 2026-06-08 08:54:52 UTC by Hambern