

Ribes Rubrum Rurale

Volym: 10 liter färdig produkt. **Profil:** Méthode Rurale. Kristallklar, ofiltrerad, krispig fruktsyra, organisk dosage, cirka 5 bar tryck.

Ribes Rubrum Rurale utgör en oenologisk hybrid. Metoden utnyttjar en enda kontinuerlig jäsning utan tillsatt *liqueur de tirage*, men applicerar den traditionella metodens mekaniska klarning (*dégorgement*). Processen är optimerad för att eliminera pektindimmighet, säkerställa jästens överlevnad och garantera exakt trycksäkerhet.

Ingredienser och materiel

Råvara och Vätska

- 3,5–4,0 kg fullmogna röda vinbär (Ribes rubrum).
- Klorfritt, filtrerat vatten (upp till 10 liters totalvolym).
- 30 färska rödvinbärsblad.

Kemi och Biologi

- 1 500 g strösocker.
- 1 förpackning Lalvin 71B (äppelsyrereducerande jäst).
- 3 g jästnärsalt (DAP).
- Kaliumbikarbonat (tillsätts inkrementellt).
- 5 g pektolas (pektinas).

Utrustning

- Jäskärl, potatisstöt/träslev, silduk, hävert.
- Hydrometer (Oechslemätare) och kalibrerad pH-mätare.
- Trycksäkra champagneflaskor, kronkapsyler och plastinsatser för kapsyl (**biduler**).
- Utrustning för frysning av flaskhals (glykol eller koksaltlösning).

Fas 1: Beredning, strukturextraktion och enzymatisering

Syftet är att extrahera tanniner via bladen och omedelbart bryta ner de massiva geléämnena.

1. **Mekanisk rensning:** Klipp systematiskt bort samtliga stjälkar.
2. **Krossning:** Placera bären i ett steriliserat jäskärl. Krossa bären med en träslev. Kärnorna får under inga omständigheter krossas, då detta frigör bittra fenoler.

3. **Tanninextraktion:** Koka upp 1 liter vatten, lägg i bladen och låt dra i 15 minuter. Sila bort bladen och håll infusionen över bärmassan.
4. **Pektinnedbrytning:** När musten svalnat till under 30 °C, tillsätt 5 g pektolas. Låt vila ostört i 12 timmar för att permanent förhindra framtida pektindimmighet.

Fas 2: Fermentering, pH-styrning och organisk Reserv

Miljön buffras exakt och en söt reserv säkras för framtida balansering.

1. **Blandning:** Tillsätt 1 500 g socker. Fyll på med vatten upp till exakt 10 liters totalvolym. Rör om tills sockret är helt löst.
2. **Inkrementell pH-kalibrering (Kritiskt):** Rödvinbärsmust har dödligt lågt pH. Mät med pH-mätare. Tillsätt kaliumbikarbonat med 1 gram i taget, rör om och mät igen. Avbryt tillsatsen när musten når exakt **pH 3,1 till 3,2**.
3. **Den organiska reserven:** Tappa av exakt 500 ml av den nu blandade, söta musten. Frys in denna vätska omedelbart. Detta är din organiska dosage som ska användas i Fas 6.
4. **Inokulering och Maceration:** Tillsätt Lalvin 71B och DAP till det primära jäskärl. Förslut med jäsrör. Tryck ner bärmassan två gånger dagligen under 4 dygn. Sila därefter bort den fasta massan och återför vätskan till kärlet för fortsatt jäsning.

Fas 3: Primär klarning (Soutirage)

Grovfällningen separeras för att säkra ett tekniskt rent vin.

1. **Densitet:** Mät dagligen med hydrometern.
2. **Sedimentering:** När densiteten sjunkit till **+20 °Oe**, sänk temperaturen i utrymmet till 8–10 °C i 48 timmar. Kylan tvingar fällningen till botten utan att döda jästpopulationen.
3. **Omtappning:** Tappa om vinet med hävert till ett rent kärl. Lämna all bottensats. Låt vinet återgå till rumstemperatur (cirka 20 °C) för den slutgiltiga jäsningen.

Fas 4: Fysik och Buteljering

Etanolen maskerar sockret i mätningen. Avläsningen måste kompenseras för att förhindra glaskross.

1. **Tröskelvärde:** För att generera 5 bar tryck krävs 24 g/L restsocker. På grund av den befintliga alkoholen (lägre densitet än vatten) måste vinet buteljeras när hydrometern visar **exakt +5 till +7 °Oe**.
2. **Mekanisk säkring:** Tappa omgående upp vinet på champagneflaskorna. Tryck in en **bidule** i varje flaskhals och förslut med kronkapsyl.

Fas 5: Karbonisering, Säkerhetsverifiering och Remuage

- Tryckutveckling:** Förvara flaskorna stående vid 18–20 °C i 4 veckor.
- Säkerhetsverifiering (Kritiskt):** Innan processen går vidare, offra en flaska. Mät densiteten. Den måste vara helt statisk över tid och all sötma ska vara borta. Detta garanterar att jästen inte kan generera övertryck i ett senare skede.
- Kompression och Remuage:** Flytta flaskorna till 8–10 °C i 2 månader för att kompaktera fällningen. Placera därefter flaskorna upp och ner. Vrid dem en kvarts varv dagligen i 7 dagar tills fällningen vilar solitt inuti bidulen.

Fas 6: Dégorgement och Organisk Topping

Fällningen extraheras och den extrema syran balanseras med kyla och precision.

- Förberedelse:** Tina upp de 500 ml sparad must (den organiska reserven) från Fas 2. Kyl ner denna till nära fryspunkten (1–2 °C) för att minimera oxidationsrisken.
- Frysning:** Sänk ner de uppochnervända flaskhalsarna i en -25 °C lösning tills en ispropp formas inuti bidulen.
- Skjutning:** Vänd flaskan försiktigt upprätt och öppna kapsylen. Övertrycket skjuter ut isproppen och jästen.
- Topping och Balansering:** Fyll omedelbart upp den förlorade volymen (headspace) med den iskalla organiska reserven. Detta återställer vinets volym, adderar naturlig fruktighet och rundar av den skarpa syran utan raffinerat socker.
- Slutförslutning:** Förslut omgående med naturkork och stålgrimma. Vinet är tekniskt färdigställt.

Revision #5

Created 2026-06-08 09:05:34 UTC by Hambern

Updated 2026-06-08 09:16:35 UTC by Hambern