

Meelita oma veinist parim välja!

SVEN ARBET

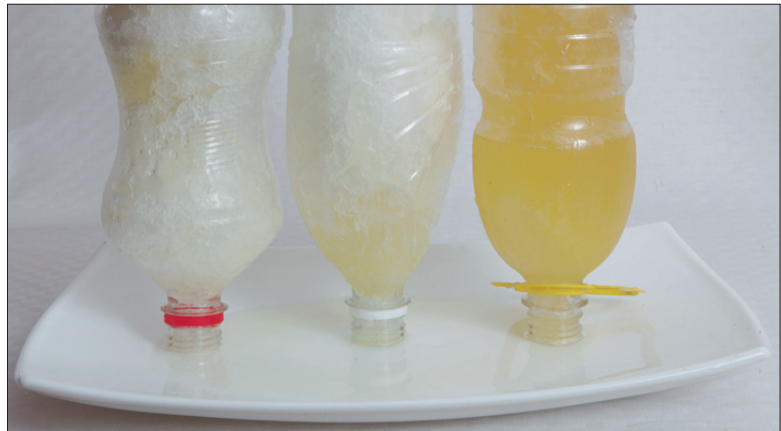
Vahel juhtub nii, et vein on tulnud väheke vesise maitsega, juues tahaks, et kõike oleks rohkem – mahlakust, happesust, võib-olla isegi kangust.

Happe, suhkru jne lisamise kõrval on veel üks võimalus veini maitset parandada – külmkontsentreerimine.

Kuumkontsentreerimine ehk redutseerimine on koduperenaistele tuttav tegevus puljongi või kastmete kokkukeetmisel: kuumutamisel vesi aurustub ja alles jääb tummine maitserohke puljong. Selge see, et veini kuumutama hakates rikume selle ära. Kui tahta tummist maitserohket veini, tuleb seda hoopis külmkontsentreerida.

Selleks laske vein suurematesse plastist limonaadi- või veepudelitesse ja pange kuni 48 tunniks sügavkülma. Pehmed plastpudelid sobivad elastsuse poolest ja annavad natuke järele, kui vein külmuks paisub. Klaaspudelid aga võivad katki minna.

24–48 tunni pärast võtke pudelid välja ja pange sulama kannu sisse, suu alaspidi. Kui umbes 60% pudeli sisust on lahti sulanud, lõpe-



Plastpudeleis külmutatud vein asetatakse, kael alaspidi, sulama.

tage sulatamine, sest ülejäänud on vesi. Esimesena üllesulanud vein on nüüd tunduvalt kangem, magusam, happelisem – veini ennast on rohkem. Sel moel kontsentreeritud vein lisage maitse parandamiseks ülejäänud tünnitärele veinile, allesjääva vesise olluse võib ära visata.

Kas talvel võiks sel moel kontsentreerida korraga tervet tünnitäre veini seda lihtsalt õue tõstes, sõltub sellest, kui külm ilm väljas parajasti on.

Puhas etanool külmub –114° juures. Eri alkoholidel – metanoolil, propanoolil, butanoolil – on kõigil eri-

nev külmumispunkt. Vesi aga külmub 0° juures. Enamik meie kodus leiduvast alkoholist ei ole puhas etanool, vaid vee ja etanooli segu ning selle külmumispunkt sõltub sellest, kui suur on alkoholi protsent.

Näiteks väga lahja, 1% etanoolisaldusega alkohol külmub 0°st vaid veidi madalamal temperatuuril.

Meie kodustes külmkappides langeb temperatuur tavaliselt –18 kraadini, sobides kuni 20% kange

TASUB TEADA

Külmumistemperatuurid

Etanooli-sisaldus %	Külmumistemperatuur °C
0	0
10	-4
20	-9
30	-15
40	-23
50	-32
60	-37
70	-48
80	-59
90	-73
100	-114



Külmutamine eraldab veinist vee, muutes selle kangemaks ja ka tumedamaks.

joogi külmutamiseks, mis veini puhul on enam kui piisav.

Külmkontsentreerimist võib osale veinist teha juba ka käärimise jooksul, kuid täpselt samamoodi võib maitseparandusi teha ka valmis, lõpetatud ja selitatud veinile.