

Datum _____

BRYGGJOURNAL FÖR VIN

Blad nr _____

VINSATS

Vintyp: _____

Fabrikat: _____

Inköpt hos: _____

Datum: _____

Ev kontrollnr på ingredienser: _____

EGET VIN

Recept: _____

Ingredienser/fabrikat: _____

Recept hämtat från: _____

1. IGÅNGSÄTTNING

Ingredienser: _____

Enzymer: _____

Socker: _____ kg

Citronsyra: _____ g

Jästnärsalt: _____

Vatten: _____ L

Jäst: _____

Oechsletal: _____ °Oe

Volym: _____ L

2. JÄSNING

Jästtemperatur: _____

Jäsningen startad den: _____

Oechsletal den: _____ °Oe

Ev. ny sockerlag den: _____

Socker: _____ kg

Vatten: _____ L

Oechsletal den : _____ °Oe

Jäsningen upphört den: _____

Oechsletal den: _____ °Oe

3. KLARNING

Omtappat den: _____

Jässtopp tillsatt den: _____

Klarningsmedel tillsatt den: _____

Klarnat den: _____

Omtappat den: _____

Oechsletal den: _____ °Oe

Volym: _____ L

4. EFTERBEHANDLING

Vinet ev. filtrerat den: _____

Eftersötat med: _____

Månad: _____

Oechsletal den: _____ °Oe

Annan efterbehandling: _____

Bedömning av vinet innan buteljering: _____

Tappat på flaska den: _____ Antal fl.: _____ Lagerjournal nr: _____

Etiketter märkta: _____ Färg på vinhättor: _____

Övrigt: _____