

Restartida või mitte?

REPRO

Sügisel läheb väga hästi kaubaks Re-Stardi pärm käärimise pooleli jätnud veinide jaoks. Kas seda iga kord aga ülepea vaja on?

Umbes selliseid vestlusi pean ma oktoobrist detsembrini Veinivilla kaupluses mitu korda nädalas.

– Tere, andke mulle üks, ei parem kohe kaks Re-Stardi pärm! Mul jäid veinid seisma ja ei käi enam.

– Noo, mis nende veinidega siis juhtus, kas kontrollisite, et suhkrut ikka on veel veinis? Või äkki panite suhkrut nii palju, et vein on juba nii kangeks käärinud, et pärm on lihtsalt kange alkoholi kätte surnud?

– Ei, kas seda peaks kontrollima?

– Või äkki on teie veinil hoopis külm, hilissügisese veinid juhtuvad tihti jääma jahedasse tuppa käärima ning siis on pärm loid.

– On küll külm, aga ma mõtlesin, et siis läheb paremini selgeks.

– Vein ei pea ju käärimise ajal selginema, vaid ikka alles pärast käärimist. Aga segage siis põhjavanunud pärm üles.

– Oi, ma viskasin selle ära, et vein rutem selgineks!

Vesteldes mureliku veinimani-kuga, jõuame aga tihtipeale arusaamiseni, et uut pärmil lisada ei ole vaja. Tegelikuses toimivad loodusseadused ja seepärast on kasulikum jõuda põhjusteni, miks vein käärimine pooleli jäi. Või ehk on jõudnud oma loomuliku lõpuni, ainult omanik ei saa sellest veel aru.

Käärimise lõppemise loomulikud põhjused

■ Suhkur otsas

Käärimine veinis toimub nii, et pärm sööb suhkrut ning elutegevuse tulemusena tekivad alkohol ja süsihappegaas. Viimane tuleb mulksudena veinist välja, alkohol jääb veinisse. Kui suhkur on otsas, pole pärmil enam millegi kallal “töötada” ja ta jääb seisma. Kui vein enam ei mulksu, mõõtke virde suhkruisaldust kas hüdromeetriga või suuga.

Siis on võimalus, et vein on valmis ja tuleb hakata lõpetama, või lisada suhkrut. Edasise kääritamise



Käärimise ajal on tähtis, et veinide hoiukoht oleks paraja temperatuuriga. Kõetud põrandal võib pärm sooja tõttu hukkuda.

puhul ärge kallake ära põhjasadet. See on täiesti töökorras pärm ja uut pärmil lisada ei olegi vaja.

■ Toitesoolad otsas

Olenevalt toorainest või lisatud pärmisegust võib käärimine vaibuda ka seepärast, et toitesoolad ei ole piisavalt. Siin aitaks näiteks peotäie peenestatud rosinat lisamine.

■ **Vein on liiga kangeks käärinud**
Veinipärm sureb liiga kanges keskkonnas. Mõned spetsiaalpärmid võivad välja vedada kuni 18% alkoholi, sagedasem on siiski kuni umbes 16%. Metsik pärm võib lõpetada elutegevuse juba 12% juures või varem.

Kui veini tooraine on juba isegi magus ning valearvestuse tõttu lisatakse virdele liiga palju suhkrut, sööb pärm ära nii palju suhkrut kui jaksab ja seejärel “annab otsad”.

Söömata suhkur jääb alles, vein on magus. Ka uus, lisatud Re-Start ei hakka tööle, sest sureb kohe ära, kui nii kangesse alkoholi satub.

Seega jälle ei ole abi mitte Re-Stardist, vaid pigem veini lahjendamisest mahlaga või mõne teise, lahjema, kuid veel kääriva veiniga, mitte veega. Re-Starti on mõtet lisada alles pärast lahjendamist.

■ Vein külmetab

Külmade ilmade saabudes võib veinipudelite säilitamise ruumis temperatuur tunduvalt langeda. Mida madalam on temperatuur, seda aeglasem on ka veini elutegevus, peatudes lõpuks sootuks. Sel juhul pole mitte pärmil juurde vaja, vaid soojemat, vähemalt 18kraadist ruumi – küll siis ka vein edasi käärrib.

Käärimise lõppemise ebaloomicud põhjused

■ Pärm on välja visatud

Osad veinimeistrid on väga mures oma veini selgeks saamise pärast ja hakkavad veinist põhjasadet ära viskama juba keset käärimist. Sellega koos visatakse ära ka käärimiseks vajalikke aineid ja pärm.

Selitamise peale peab mõtlema hakkama alles siis, kui käärimine on lõppenud. Väljavisatud pärmil puhul on tõesti abi sellest, kui uut pärmil lisada.

■ Kuumasurm

Hirmust külmetava veini ees tõstab veinimeister oma tünnikese põrandakütte peale, otse ahju või radiaatori kõrvale. Veini temperatuur tõuseb kuni 28 kraadini ja pärm sureb ära. Siin aitab veini jahedamasse tõstmine ja uue pärmil lisamine.

Põrandaküttega ruumis tuleks vein tõsta mingile alusele, kas või paksule papile või ajalehede patakalale.

■ Mis veel aitab?

Kui vein paistab käärivat aeglaselt ja justkui vastu tahtmist, veidi võib tema tegevust ergutada veini segamine, põhjasademe üleskeerutamine, rosinat lisamine.

Kellel veinid ei kääri, siis – head diagnoosimist! Kellel veel käärivad – head lõpetamist!

Kevadel toimuvale koduveinikonkursile ootame ikka jälle häid veine, nii magusaid kui kuivi, nii mulliga kui ilma! Rohkem infot koduveinikonkursi kohta leiab aadressilt info@veinivilla.ee.

TIINA KUULER
Veinivilla perenaine