

### วิธีทำความสะอาดด้วย STAR SAN

- 1 ผสมน้ำยา Star san 15 ml กับน้ำ 10 ลิตร หรือ ผสมน้ำยา Star san 7.5 ml กับน้ำ 5 ลิตร
- 2 นำอุปกรณ์ที่ต้องการล้างไปลงแช่ไว้ 1-2 นาที
- 3 หลังจากแช่น้ำที่ผสมแล้วสามารถนำไปใช้ได้เลยไม่ต้องล้างน้ำออก
- 4 น้ำที่ผสมกับ Star san สามารถเก็บไว้ใช้ซ้ำ ได้หลายครั้ง โดยเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดมิดชิด
- 5 (สามารถใช้ได้จนกว่าน้ำจะเปลี่ยนเป็นสีขุ่นเหมือนปูนขาวจึงทิ้งไป)

**“ขอให้มีความสุขและสนุกกับ  
การสร้างสรรคไวน์ทำเองครับผม  
ขอบคุณครับ”**



เบอร์ติดต่อ  
บุม 081 849 4024  
นิว 061 403 5072

[www.washomebrew.com](http://www.washomebrew.com)

E-mail: [washomebrew@gmail.com](mailto:washomebrew@gmail.com)

[www.facebook.com/WASHOMEBREW](https://www.facebook.com/WASHOMEBREW)

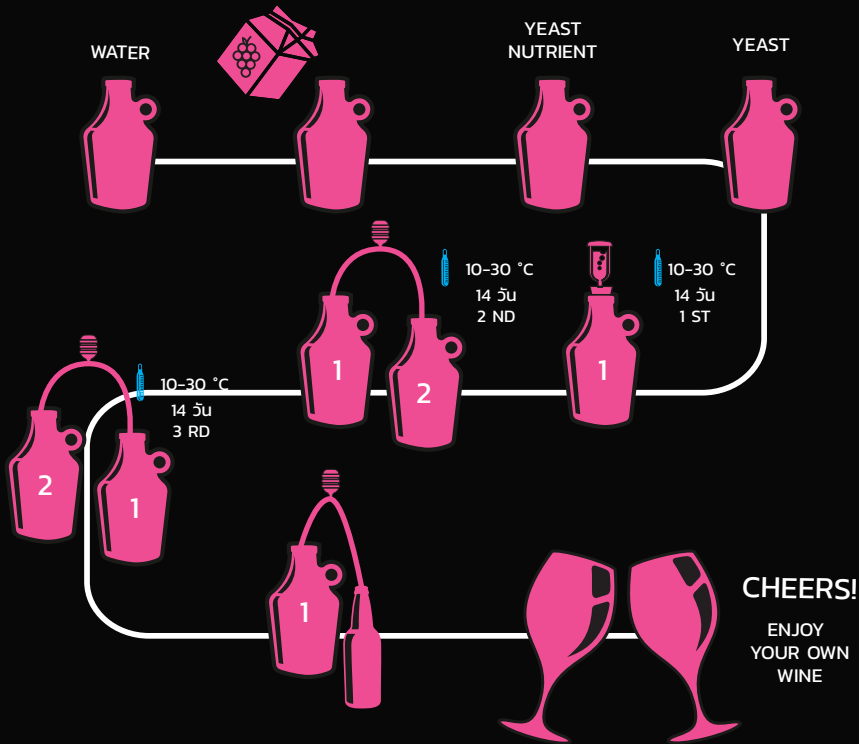
สอบถาม  
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่  
LINE



# HOMEBREW KIT



# INSTRUCTION



## อุปกรณ์ที่มีให้

- 1 ขวดคาร์บอย ขนาด 4 ลิตร 2 ใบ
- 2 ฟาขวดคาร์บอยเจาะรู 1 ฟา
- 3 ฟาขวดคาร์บอยทึบ 1 ฟา
- 4 Airlock
- 5 Star San
- 6 ขวดและฟापิดขนาด 1,000 ml 4 ขวด
- 7 Auto Siphon
- 8 กรวย
- 9 Syringe 10 ml

## อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมเอง

- 1 แปรงล้างขวด
- 2 ถังจุน้ำอย่างน้อย 10 ลิตร
- 3 น้ำเปล่า 10 ลิตร (สำหรับผสม Star San)
- 4 แก้วน้ำ
- 5 พลาสติกลบอมอาหาร

## วัตถุดิบสำหรับทำ Cabernet Sauvignon (4 ลิตร)

- 1 Mineral Water 1.5 Lites (2 Bottles)
- 2 Grape Juice Concentrate 1 Lites
- 3 4 g of Yeast Nutrient (DAP)
- 4 1 bag of Lalvin EC-1118 (Wine Yeast)

## วิดีโอสรุปการต้มเพียง 4 นาที



## วิธีทำ Cabernet Sauvignon (4 ลิตร)

- 1) ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมด ด้วยน้ำยา Star san ผสมกับน้ำเปล่า
  - 2) เติมน้ำแร่ Mineral Water 1.5 Lites (1.) ลงไปในขวดคาร์บอยใบที่ 1
  - 3) เติมน้ำ Grape Juice Concentrate 1 Litre (1.) ทั้งหมดลงไปในขวดคาร์บอยใบที่ 1 จากนั้นปิดฝาคาร์บอยทึบ แล้วเขย่าขวดให้ Grape Juice Concentrate ละลายเข้ากันน้ำแร่
  - 4) ใส่ 4 g of Yeast Nutrient (DAP) อาหารยีสต์ (3.) ลงไปในขวดคาร์บอยใบที่ 1
  - 5) เติมน้ำแร่ Mineral Water 1.5 Lites (1.) ลงไปในขวดคาร์บอยใบที่ 1 (เพื่อเนื้อที่ด้านบนของขวดไว้ก่อนตั้งคอขวด) จากนั้นปิดฝาคาร์บอยทึบ แล้วเขย่าขวดให้อาหารยีสต์ละลาย
  - 6) ใส่น้ำดื่มสะอาด (เปิดจากขวดน้ำใหม่) ลงในแก้วน้ำประมาณ 25 ml แล้วใส่ยีสต์ Lalvin EC-1118 (Wine Yeast) (4.) ½ ของ จากนั้น นำพลาสติกลบอมอาหาร มาปิดฝาแก้วน้ำเพื่อกันเชื้อโรคเข้าไป แก้วถ้วยทุกๆ 5 นาที เป็นเวลา 20 นาที กระบวนการนี้เรียกว่า การปลุกยีสต์ (Rehydration yeast)
  - \*\*\* Yeast ส่วนที่เหลือปิดของเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถใช้ในครั้งต่อไปได้ภายใน 4 เดือน
  - 7) ใส่ยีสต์ที่ปลุกเรียบร้อยแล้ว ลงไปในขวดคาร์บอยใบที่ 1 แล้วปิดฝาขวดคาร์บอยด้วยฟาเจาะรู
  - 8) เติมน้ำที่ผสม Star San ครั้งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฟาขวดคาร์บอย (เพื่อให้ Co2 ออก และไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 10-30 องศา เป็นเวลา 14 วัน (Fermenter 1st)
  - 9) เมื่อครบ 14 วัน ข่าเชื่อมขวดคาร์บอยใบที่ 2 และ Auto Siphon ให้เรียบร้อย
  - 10) จากนั้นใช้ Auto Siphon ย้ายน้ำ Wine จากขวดคาร์บอยใบที่ 1 ไปยังขวดคาร์บอยใบที่ 2 (พยายามอย่าเอาตะกอนยีสต์ที่ก้นถึงติดมาด้วย) จากนั้นหมักไว้ในอุณหภูมิ 10-30 องศา เป็นเวลา 14 วัน (Fermenter 2nd)
  - 11) ทำตามขั้นตอนข้อ 9 - 10 อีกครั้งเป็นเวลา 14 วัน (Fermenter 3rd)
  - 12) เมื่อครบ 14 วัน ใช้ Auto Siphon ถ่าย Wine จากขวดคาร์บอยไปที่ขวด 1,000 ml 4 ขวด ปิดฝาขวด
- ก็จะได้ Grape Wine made in Thailand ฝีมือเราแล้ว