

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

E-mail: washomebrew@gmail.com

www.facebook.com/WASHOMEBREW

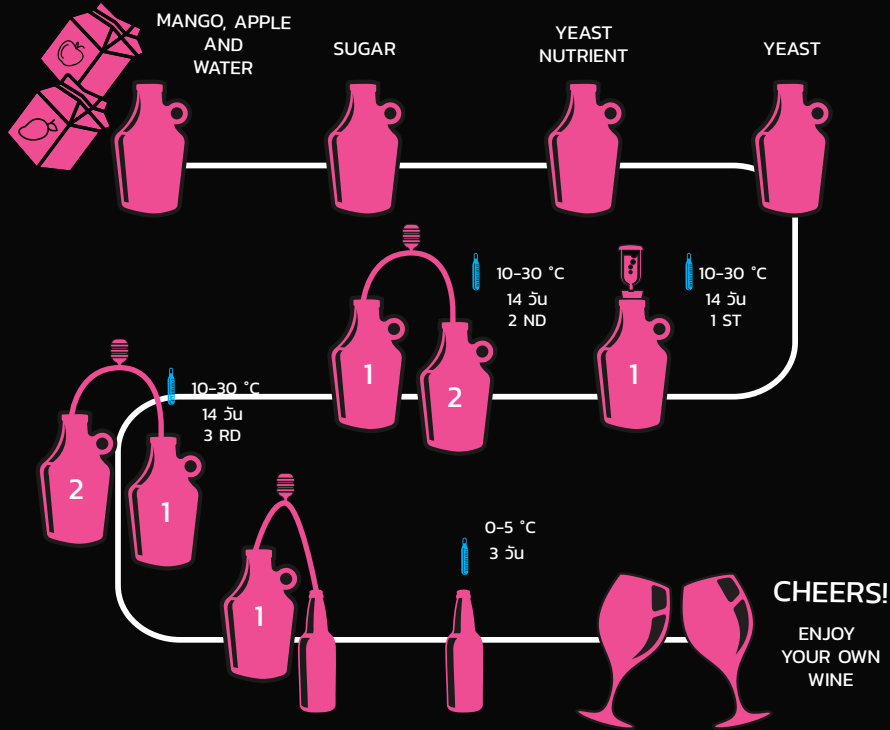
สอบถาม
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่
LINE



HOMEBREW KIT



INSTRUCTION



CHEERS!
ENJOY
YOUR OWN
WINE

อุปกรณ์ที่มีให้

- 1 ขวดคาร์บอน ขนาด 4 ลิตร 2 ใบ
- 2 ฟาขวดคาร์บอนเจาะรู 1 ฟา
- 3 ฟาขวดคาร์บอนทึบ 1 ฟา
- 4 Airlock
- 5 Star San
- 6 ขวดและฝาปิดขนาด 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 พลาสติกลนอมอาหาร

วัตถุดิบสำหรับทำ Mango Wine (4 ลิตร)

- 1 Mango Juice pasteurize 1 Lites (2 Bottles)
- 2 Apple Juice pasteurize 500 ml
- 3 600 g of Sugar
- 4 Mineral Water 1.5 Lites (1 Bottle)
- 5 4 g of Yeast Nutrient (DAP)
- 6 2.5 g of Pectic Enzyme
- 7 1 bag of Lalvin 71B (Wine Yeast)

วิดีโอสรุปการต้มเพียง 4 นาที



วิธีทำ Mango Wine (4 ลิตร)

- 1) ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมด ด้วยน้ำยา Star san ผสมกับน้ำเปล่า
- 2) เติมน้ำ Mango Juice pasteurize 1.5 Lites (1.) เติมน้ำ Apple Juice pasteurize 500 ml (2.) ลงไปในขวดคาร์บอนใบที่ 1
- 3) เติมน้ำ 600 g of Sugar (2.) ลงในคาร์บอนใบที่ 1 จากนั้นปิดฝาขวดคาร์บอนใบที่ 1 แล้วเขย่าขวดให้น้ำตาลละลายเข้ากันกับน้ำผลไม้
- 4) เติมน้ำแร่ Mineral Water 1.5 Lites (4.) ลงไปในขวดคาร์บอนใบที่ 1 (เพื่อเนื้อที่ด้านบนของขวดไว้ก่อนถึงคอขวด)
- 5) ใส่ 4 g of Yeast Nutrient (DAP) อาหารยีสต์ (5.) และ ใส่ 2.5 g of Pectic Enzyme (6.) ลงไปในขวดคาร์บอนใบที่ 1 จากนั้นปิดฝาขวดคาร์บอนใบที่ 1 แล้วเขย่าขวดให้อาหารยีสต์และ Pectic Enzyme ละลาย
- 6) ใส่ น้ำดื่มสะอาด (เปิดจากขวดน้ำใหม่) ลงในแก้วน้ำประมาณ 50 ml แล้วใส่ยีสต์ Lalvin 71B (Wine Yeast) (7.) ½ ของ จากนั้นนำพลาสติกลนอมอาหาร มาปิดฝาแก้วน้ำเพื่อกันเชื้อโรคเข้าไป แก้วกัวยกทุกๆ 5 นาที เป็นเวลา 20 นาที กระบวนการนี้เรียกว่า การปลุกยีสต์ (Rehydration yeast) *** Yeast ส่วนที่เหลือปิดของเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถใช้ในครั้งต่อไปได้ภายใน 4 เดือน
- 7) ใส่ยีสต์ที่ปลุกเรียบร้อยแล้ว ลงไปในขวดคาร์บอนใบที่ 1 แล้วปิดฝาขวดคาร์บอนด้วยฝาเจาะรู
- 8) เติมน้ำที่ผสม Star San ครั้งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฝาขวดคาร์บอน (เพื่อให้ Co2 ออก และไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 10-30 องศา เป็นเวลา 14 วัน (Fermenter 1st)
- 9) เมื่อครบ 14 วัน ย้ายขวดคาร์บอนใบที่ 2 และ Auto Siphon ให้เรียบร้อย
- 10) จากนั้นใช้ Auto Siphon ย้ายน้ำ Wine จากขวดคาร์บอนใบที่ 1 ไปยังขวดคาร์บอนใบที่ 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 จากขวดคาร์บอนไปที่ขวด 1,000 ml 4 ขวด ปิดฝาขวดก็จะได้ Mango Wine made in Thailand ฝีมือเราแล้ว