

Champagne.

Maak een basiswijn met de volgende eigenschappen:

Alcoholgehalte: 9 à 10 %

Zuur: 6 à 7 gram per liter

Restsuiker: 2 à 3 gram suiker per liter

Einddensiteit: tussen 1000 en 990 Öchsle

Vrij sulfietgehalte (SO₂): niet hoger dan 40 mg per liter.

Om deze uiteindelijke resultaten te bekomen heeft men een sap met een beginwaarde van min. 75 Öchsle en 8 – 10 gram wijnsteenzuur nodig.

De afvul gebeurd in flessen met een minimum gewicht van **850 gram**.

Voor de toevoegingen aan de basiswijn heeft men het volgende nodig voor

10 liter:

- **140 gr – 160 gr** suiker
- **7 gr** gist opgelost in **250 ml** lauwwarm water waaraan **10 gr** suiker is toegevoegd (wacht tot de gist gerehydrateerd is en gist, dan pas verder te werken)
- **1 gr** gistvoeding in 250 ml basiswijn opgelost
- **0.5 gr** tannine opgelost in 250 ml wijn, bevordert het samenklonteren
- **0.5 gr** vitamine C in 250 ml basiswijn, geeft een extra bescherming aan de wijn, deze hoeveelheid **niet** overschrijden, (vitamine C bindt 1800 keer sneller de lucht in de wijn dan sulfiet, waardoor zuurstofgebrek zou kunnen ontstaan)
- **0.5 – 2 gr** bentoniet in 250 ml basiswijn oplossen (indien er nog eiwitroebel in de wijn is zal de bentoniet ze doen neerslaan, bevordert eveneens het samenklonteren)
- **5 – 10 ml** glycerol in 250 ml basiswijn oplossen, geeft een ronder smaakeffect.

Eerst de suiker en de rest van de toevoegingen mengen met de wijn. Vervolgens de gist erbij. Afsluiten met waterslot. Keukenwarm weg zetten.

Vervolgens flessen, hevel apparatuur, kroonkurken, bidule enz. ontsmetten met een sulfietoplossing.

Wanneer er tekenen (kijk naar de oppervlakte van de wijn, hoor aan de wijn, niet naar het waterslot) van gisting zijn **onmiddellijk** afvullen. De flessen afsluiten met bidule en kroonkurk. Nog enkele dagen keukenwarm wegzetten.

Vervolgens in de kelder wegleggen voor minimum 9 maanden, maximum ongeveer 3 jaar. Om de 3 maanden de flessen ¼ slag draaien om al te stevig aankoeken van de gist aan de fleswand te vermijden.

Na de rijping het bezinksel naar het budule doen schuiven. (Kist uit wijnkranten 1985 blz. 69 en volgende is hiervoor bruikbaar.)

De flessen eerst horizontaal leggen, iedere dag enkele keren draaien, iedere dag de kist draaien zodat ze van horizontaal naar verticaal gaat. Er steeds aan denken dat de flessen ook op hun as draaien. Na ongeveer een 20 tal dagen zit het bezinksel in de bidule.

Volgende taak:

Koudmakend mengsel maken: 2 liter water laten koken met 1.5 kg zout. Enkele dagen op de koudste plaats in de diepvries plaatsen.

1 liter alcohol van ongeveer 45 ° enkele dagen op de koudste plaats in de diepvries plaatsen.

Likeur de dosage maken: (hoeveelheid voor 13 flessen, 10 liter)

- 2 gr kaliumsorbaat
- 1.5 gr sulfiet
- 0.5 gr vitamine C
- 50 ml cognac

Oplossen in 160 ml witte wijn(1).

Keuze maken uit Brut, demi-sec, sec

Voor brut:	70 ml wijn 70 gr suiker, hier van 5 ml per fles nemen
Voor demi sec	140 ml wijn 140 gr suiker, hier van 10 ml per fles nemen
Voor sec	280 ml wijn 280 gr suiker, hier van 20 ml per fles nemen

Deze mengeling bij de eerste mengeling (1) doen, mengen en even koud zelfs kouder dan de wijn zetten.

Flessen enkele uren extra koud zetten, zodat het koolzuur beter gebonden is met de wijn.

De fles omgekeerd in de koud makende vloeistof zetten zodat de hals kan bevriezen. (ca. 10 min, regelmatig controleren of er nog geen ijs te zien is)

Stoppen klaar leggen in sulfietwater. Muilbanden en muilbandapparaat klaar leggen. (moeten niet in sulfiet). Spuit voor likeur de dosage klaar zetten in likeur.

NU :::VERSTAND OP NUL, ZO SNEL MOGELIJK WERKEN, GEEN VRAGEN MEER STELLEN, DAAR IS HET TE LAAT VOOR!!!

Wanneer flessen bevroren zijn ze schuin onder afschietkap zetten. Met flessen -opener de kroonkurk wegnemen. Door de druk schiet de bidule (met bezinksel) met de bevroren wijn weg. Vervolgens duim op flessen opening, bijvullen met likeur, stop met kroonkurkapparaat erop, muilband erover. Schudden en nog een maand laten liggen.

De wijn kan nog enkele maanden bewaard worden.