

Marjaviini

Paitsi että marjaviinit ovat loistavan aromaattisen makuisia, se on myös mitä parhain keino säilö marjat ja niiden terveystuhoavat aineet! Viininteossa ei tarvita nimittäin kuumennusta tai yletöntä sokerimäärää. Sokerin ja hiivan voi korvata hyvin hunajalla, joka sisältää kumpaakin ja lisäksi omia terveyksiään. "Viinin" voi tehdä myös yksinkertaisesti lantraamalla vahvaa alkoholia marjamehulla sopivaksi.

□

Sisällys

- [1 Marjat](#)
 - [1.1 Musta- ja viherherukka](#)
 - [1.2 Puna- ja valkoherukka](#)
 - [1.3 Marja-aronia](#)
 - [1.4 Kaarnikka \(variksenmarja\)](#)
 - [1.5 Pihlajanmarja](#)
- [2 Käyttäminen](#)
 - [2.1 Hunajalla](#)
 - [2.2 Sokerilla ja hiivalla](#)

Marjat

Musta- ja viherherukka

Jos tekee normaalisti käyttämällä, viinistä tulee hyytelöä. Siksi Euroopassa mustaherukkaviini on perinteisesti tehty yksinkertaisesta vain sekoittamalla tujakkaa viinaa mehuun, siten että prosentiksi jää noin 15. Viherherukka on jalostettu mustaherukka ilman antosyaani-antioksidanttia (musta väriaine). Se antaa viinille kauniimman värin mutta heikomman terveystuhoituksen. Lehdistä viininteko onnistuu käyttämälläkin. Louhisaaren juoma on tehty siten.

Mustaherukkaviiniä pidetään marjaviineistä parhaimpana! Näin on sanonut eräs suomalainen viinintekijä joka on kokeillut kaikkia mahdollisia marjoja.

Puna- ja valkoherukka

Valkoherukasta saa aivan valkoviinin väristä ja siksi se onkin jalostettu punaherukasta. Muuten saman makuinen. Näistä tehty viini on lähinnä valkoviiniä.

Marja-aronia

Myös muut aroniat käyvät. Aroniaviini on erittäin hyvän makuista! Sitä myydään menestyksekkäästi myös kaupallisesti!

Kaarnikka (variksenmarja)

Nektarimainen loistava maku!

Pihlajanmarja

Aivan kerrassaan upea aromaattinen maku! Eri puut tuottavat eri makuisia marjoja, joten kannattaa etsi makeamarjainen puu.

Käyttäminen

Hunajalla

kirjoita ohje€

Sokerilla ja hiivalla

Valmistettaessa marjaviiniä on marjat syytä pestä, murskata ja asettaa siiviläpusseihin. Marjat asetetaan huolellisesti puhdistettuun käymisastiaan johon kaadetaan myös hieman kuumaa vettä (tässä vaiheessa voi myös lisätä pektolaasi-entsyymiä joka vähentää sameutta ja sakkaisuutta). 25 viinilitran valmistamiseen kannattanee käyttää ainakin 5-6 kiloa marjoja.

Kun marjat ovat mehustuneet hetken kuumassa vedessä, liuotetaan sokeri lämpimään veteen ja lisätään marjojen joukkoon (panimosokerin voi kaataa sellaisenaan joukkoon). Sokerin määrä vaihtelee tietysti tavoitellun alkoholiprosentin ja marjojen sisältämän ominaissokerin mukaan, mutta neljästä viiteen kiloa on tavallisesti sopiva määrä. Tämän jälkeen käymisastiaan lisätään kylmempää vettä siten, että seoksen lämpötila asettuu 20-25 asteen paikkeille ja seoksessa on vettä noin 25 litraa (tai muu haluttu määrä). Nyt hiiva on turvallista lisätä seokseen. Mieluiten siten, että se kaadetaan ensin hetkeksi turpoamaan pieneen määrään 25-asteista vettä ja sitten käymisastiaan.

Kun hiiva on lisätty käymisastiaan, suljetaan se tiiviisti ja asetetaan siihen vesilukko. Riippuen hiivan ominaisuuksista, käyminen kestää aina viikosta ylöspäin, useimmiten pari viikkoa. Kun vesilukon pulputus hidastuu olemattomaksi, voi viinin lapota toiseen astiaan jotta hiiva, marjat ja muut aineet jäävät alkuperäiseen käymisastiaan (tässä vaiheessa lisätään myös erilaiset selvike- ja säilöntäaineet mikäli sellaisia käytetään sekä käymisenpysäyttäjä). Tämän jälkeen viini on valmista pulloitettavaksi hyvin puhdistettuihin pulloihin.