



# FÖRENINGEN SVENSKT VIN

## FSV vinbedömning i samarbete med Madeleine Stenwreth

Två buteljer/vin lämnas in senast 31 oktober till Anders Peteri, Vinkällaren Grappe, Grevgatan 5, 114 53 Stockholm. Ett ifyllt exemplar per vin av denna blankett skall följa med vinerna.

Skicka också ett mejl till: [anders@grappe.se](mailto:anders@grappe.se) där du anger vilka viner som du deltar med. Grappe kommer att fakturera 2500 kr per vin.

Vinerna provas utan annan information om vinet än vintyp, alkoholhalt och restsocker. Dessa uppgifter används för att gruppera vinerna vid provningen. All annan teknisk information är enbart avsedd för att förbättra den feedback som sedan ges till producenten och kommer alltså inte att påverka poängen som vinet får. Kommentarer kan skrivas på valfri plats i formuläret.

**Vingård:** \_\_\_\_\_ **Vinets namn:** \_\_\_\_\_

Kommersiell odlare  Hobbyodlare

### Typ av vin

- Mousserande
- Torrt vitt (RS <5 g/L)
- Halvtorrt vin (RS 5 – 18 g/L)
- Sött vitt vin (RS > 18 g/L)
- Orangevin
- Rosévin
- Rött vin

### Druvor

A: \_\_\_\_\_ %  
B: \_\_\_\_\_ %  
C: \_\_\_\_\_ %  
D: \_\_\_\_\_ %

Skördeår \_\_\_\_\_  
Buteljerat (år, månad) \_\_\_\_\_

### Kemisk analys

Alkoholhalt: \_\_\_\_\_ %  
Restsocker: \_\_\_\_\_ g/L  
Titrerbar syra: \_\_\_\_\_ g/L  
pH \_\_\_\_\_ Enheter

Chaptalisering \_\_\_\_\_ % alkohol  
Syrareduktion \_\_\_\_\_ g/L

MLF  Ej MLF

### Skalkontakt

- Pressat hela klasar
- Krossade druvor men ingen kallmaceration
- Kallmaceration \_\_\_\_\_ timmar
- Skalfermentering \_\_\_\_\_ dagar
- Tid på skal efter jäsning \_\_\_\_\_ dagar

### Lagring

Ståltank (motsvarande) \_\_\_\_\_ månader  
Fat (nytt) \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ månader  
Fat begagnat \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ månader

Ålder på begagnat fat \_\_\_\_\_ år  
Storlek på fat \_\_\_\_\_ liter  
Ursprung för fat \_\_\_\_\_

### Jordmån

- Lera
- Sand
- Annat