

Jord och skogsbruksministeriet,  
Hämeen ammattikorkeakoulu  
och Finlands vinföretagare rf

**HAMK**  
HÄMEEN AMMATTIKORKEAKOULU

# Projektet för ett nationellt kvalitetssystem för bär- och fruktbaserade alkoholprodukter

Mikko Hasu



**PROJEKTET FÖR ETT NATIONELLT  
KVALITETSSYSTEM FÖR BÄR- OCH  
FRUKTBASERADE ALKOHOLPRODUKTER**

**Slutrapport**

**Jord och skogsbruksministeriet, Hämeen ammattikorkeakoulu  
och Finlands vinföretagare rf**

Mikko Hasu  
Projektet för ett nationellt kvalitetssystem för bär- och  
fruktbaserade alkoholprodukter  
Slutraport

ISBN-10 951-784-351-8  
ISBN-13 978-951-784-351-5  
ISSN 1795-424x  
HAMKin julkaisuja 6/2006

© Hämeen ammattikorkeakoulu ja kirjoittajat

**JULKAISIJA – PUBLISHER**

Hämeen ammattikorkeakoulu  
PL 230  
13101 HÄMEENLINNA  
puh. (03) 6461  
faksi (03) 646 4259  
julkaisut@hamk.fi  
www.hamk.fi/julkaisut

Ulkoasun suunnittelu: HAMK Julkaisut

Hämeenlinna, helmikuu 2006

## SAMMANDRAG

Målsättningen för detta projekt var, att höja värderingen av fruktbaserade alkoholdrycker tillverkade av finländska gårdsvinsföretag, genom att bygga upp ett positivt och jämnt system för kvalitetsklassificering av dem. Systemets utgångspunkt var att framföra och säkra gårdsvinsproduktens höga kvalitet, renhet och lokala betoning samt att klargöra dessa faktorer för konsumenten. Ur gårdsvinsföretagarnas synpunkt var avsikten med systemet ge en opartisk information om produkternas organoleptiskt definierade kvalitet och därmed främja kvalitetskontroll och produktutveckling.

Projektet utfördes under tiden 1.4.2002 – 30.6.2005, då grunderna till ett för gårdsvin lämpligt kvalitetsklassificeringssystem för bär- och fruktbaserade alkoholprodukter utvecklades. Gårdsvinerna fick enligt produktgrupp organoleptiskt kvalitetsprofiler skapade med stöd av ett expertråd. Grunderna för kvalitetsklassificeringssystemet som projektet förverkligade, kommer att testas och utvecklas vidare i projektet ”POTKU(SPARK) – fart på gårdsvinsföretagsamheten”, som finansieras av ALMA.

Produkten kan i systemet få en eller flera kvalitetsdefinitioner beroende på använda råvaror och dessas ursprung. Detta förutsätter, att produktens organoleptiska kvalitet är felfri och passar in i den organoleptiska kvalitetsprofilen för produkten i fråga. Kvalitetsdefinitionerna är; husvin, regionsvin, artvin och varietetvin.

Projektets huvudfinansierare var Jord- och skogsbruksministeriet. Därtill finansierades projektet av Finlands Vinföretagare r.f. och Tavastlands yrkeshögskola.

Referensord:

kvalitetsklassificering, kvalitetsdefinition, organoleptisk bedömning, gårdsvin

# ABSTRACT

The purpose of this project was to develop a value-adding and equal classification system for Finnish country fruit winery products. The idea for the project was to represent the quality, purity and origin of the country winery products to the customer. For the producer the system should give information about the sensory quality of the products and so develop quality control and product development of the company.

The base of classification system for Finnish country fruit wines was made in the project. The sensory quality profiles were developed for ten different raw material types of Finnish country fruit wines. Testing and development of the system will be done in the EU project "POTKU –vauhtia tilaviiniyritystoimintaan.

Depending on its raw material base and origin the product can get one or more quality statuses from the system. The product should also pass the professional sensory evaluation panel.

The project was funded by The Ministry of Agriculture and Forestry, Finnish Fruit Winers Association and HAMK University of Applied Sciences.

Keywords:

classification, country wine, fruit wine, sensory evaluation

# INNEHÅLL

<b>1 BAKGRUND FÖR PROJEKTET .....</b>	<b>9</b>
1.1 Historik.....	9
1.2 Gårdsvinsföretagsamheten i Finland .....	11
1.3 Lagstiftning .....	11
1.4 Från tanke till projekt.....	12
<b>2 PROJEKTETS ADMINISTRATION.....</b>	<b>13</b>
2.1 Organisation och personal.....	13
2.2 Ledningsgrupp .....	13
2.3 Samarbetspartners .....	14
<b>3 PROJEKTETS MÅLSÄTTNING .....</b>	<b>15</b>
<b>4 PROJEKTETS REALISERING .....</b>	<b>17</b>
<b>5 RESULTAT .....</b>	<b>19</b>
5.1 Allmänna drag hos kvalitetssystemet för druvviner .....	19
5.2 Fruktviners och gårdsviners definitioner .....	20
5.3 Förslag till nationellt kvalitetsklassificeringssystem .....	21
5.3.1 Husvin .....	22
5.3.2 Regionsvin .....	23
5.3.3 Artvin .....	24
5.3.4 Varietetvin.....	24
5.4 Rådet för organoleptisk bedömning .....	25
5.5 Produktprovens organoleptiska bedömning .....	26
5.6 Organoleptiska kvalitetsprofiler .....	27
5.6.1 Vita vinbärsvin .....	28
5.6.2 Röda vinbärsvin.....	29
5.6.3 Gröna vinbärsvin.....	30
5.6.4 Svartvinbärsvinet .....	32
5.6.5 Krusbärsvin .....	33
5.6.6 Äppelvin .....	34
5.6.7 Jordgubbsvin.....	36
5.6.8 Hallonvin .....	37
5.6.9 Hjortronvin.....	38
5.6.10 Kråkbärsvin .....	39
5.6.11 Rabarbervin.....	40
<b>6 FORTSÄTTNINGÅTGÄRDER.....</b>	<b>43</b>
<b>7 INFORMATION .....</b>	<b>45</b>
<b>8 SLUTRAPPORTENS AVFATTARE OCH DATUM .....</b>	<b>47</b>

## KÄLLOR



# 1 BAKGRUND FÖR PROJEKTET

## 1.1 Historik

De finländska traditionerna för industriell tillverkning av bärvin har sin början redan år 1855, då Storfurstendömet Finlands Senat beviljade till Åbo det första tillståndet att tillverka vin av bär. Under statsmaktens stränga kontroll, efter förbudstiden i monopolets händer, utvecklades tillverkningen av bärvin och likörer till ett betydande verksamhetsområde och de huvudsakligen av inhemska råvaror tillverkade produkterna blev populära hos konsumenterna.

Användningen av inhemska bär inom alkoholdrycksindustrin var emellertid obetydlig ännu efter förbudslagens upphävning. Före förbudslagen verksamma privata alkoholdrycksaffärer, med undantag för bryggerier och brännerier, var i allmänhet importörer av alkoholdrycker och saknade egen tillverkning. I viss mån tillverkades endast punsch och möjligen några likörer gjorda av utländska råvaror. Emellertid hade man tillverkat likör av åkerbär redan i slutet av 18-hundratalet och vid samma tid började man också tillverka vin av frukt och bär. Trots detta förblev över huvudtaget användningen av inhemska bär till framställning av alkoholdrycker obetydlig.

Odlingen av frukter och trädgårdsbär hade emellertid kontinuerligt ökat och flera anläggningar för bärförädling grundats i landet. Dessa tillverkade safter och sylter kommersiellt under förbudstiden mellan åren 1919 – 1932 . Depressionen minskade efterfrågan på befintliga produkter, varför bärförädlingsanläggningarna efter att förbudslagen upphört år 1932, började visa intresse för tillverkning av vin och likör. Också trädgårdsodlarna hoppades på, att alkoholdrycksindustrin skulle lösa problemet med konsumtionen av trädgårdsbär.

Då Oy Alkoholiliike Ab under den tidens omständigheter inte hade möjlighet att själv börja tillverka bärvin och – likörer, beslöt företagens förvaltningsråd den 7.3.1932, att privatpersoner kunde beviljas tillstånd ”att tillverka sådana likörer, vilkas råvaror utgörs av inhemska bär och vilka äger förutsättningar till export”. Tillverkningen av punsch och övriga likörer kunde man dock inte överlämna åt privata. När senare också viner gjorda av inhemska råvaror fick tillverkas av privata, godkände alkoholbolagets förvaltningsråd den 20.5.1932 ett förslag, enligt vilket tillverkningen av inhemska viner och likörer regleras med

avtal emellan alkoholbolaget och inhemska fabriker. Fabriker tillverkade alkohol-  
dryckerna för alkoholbolagets räkning, monopolbolaget köpte upp dryck-  
erna för sina urval till avtalat pris och sålde dem vidare till konsumenten.

Tillverkningsrätterna söktes av många och då sommaren 1932 bärskörd mog-  
nade, hade 13 företag fått tillverkningsstillstånd. Principen för avtalstillverk-  
ningen var en strävan att garantera konsumtionen av inhemska trädgårds-  
produkter och naturbär. Endast med smärre undantag, tilläts fabriker vid  
tillverkningen av alkoholdrycker använda andra än inhemska bär och frukter  
som råvaror.

Under efterkrigstiden och på 50 – talet gick utvecklingen kraftigt framåt. Kva-  
liteten uppmärksammades mera än tidigare och produktionen byggde alltmera  
på odlade trädgårdsbär och frukter. Som en följd av den skärpta konkurrensen  
var endast fem privatägda fabriker fortfarande verksamma i början av 90 – ta-  
let. Produktionsmängderna växte emellertid och då användningen av bär var  
som störst år 1981, förbrukades 7,2 milj. kg bär och frukter och av dem var 5,5  
milj. kg inhemska. De privata fabriker levererade totalt 17 milj. liter frukt-  
vin och starkt fruktvin samt 7 milj. liter likörer till monopolbolaget, antingen  
som färdiga produkter eller som bulkvara till mono-  
polets egen tillverkning.

På grund av kostnadstrycket minskade emellertid konsumtionen av alkohol-  
drycker tillverkade av inhemska bär. De importerade dryckernas popularitet  
ökade, vilket medförde att åtgången av fruktviner minskade. De privata fa-  
briker totala produktion av fruktvin var i Finland år 1994 cirka 10 miljoner  
liter. I den volymen ingår inte cidern, vars popularitet började stiga under 90  
– talet. Efter att cidern blivit en bryggeriprodukt, har dess årsförsäljning stigit  
till över 50 miljoner liter år 2004. Under år 2004 såldes i Finland 2,4 miljoner  
liter lätta fruktviner och 3 milj. liter förskurna fruktviner. I dessa siffror ingår  
även det från Oy Alko Ab avdelade produktionsföretaget Altia Ab:s försälj-  
ning.

Finlands anslutning till den europeiska gemenskapen förde med sig krav på  
att förnya alkoholadministrationen. Således ställde man i alkohollagen av år  
1994 målsättningen, att delvis avveckla alkoholmonopolet. Alkoholdrycker-  
nas tillverkning och partiförsäljning friställdes från mono-  
polet och även detaljhandeln blev föremål för förändringar. Redan år 1969 hade ändringarna i  
alkohollagen gjort det möjligt att sälja mellanöl i livsmedelsbutiker. År 1994  
gjordes en ändring i alkohollagen, som utvidgade livsmedelsaffärernas försälj-  
ningssortiment att gälla även övriga genom jäsnings tillverkade alkoholdrycker  
med högst mellanölets styrka, dvs. 4,7 volymprocent.

En märkbar förändring var likaså, att man tillät små produktionsanläggningar  
själva sälja sina genom jäsnings framställda fruktviner, s.k. gårdsviner, på till-  
verkningsstället. Detta uppmuntrade en bredare krets att ansöka rätten att  
tillverka och sälja dessa frukt- och bärvin, framställda av inhemska råvaror  
med högst 13 volymprocent etylalkoholhalt. Under det första verksamhetsåret  
1995 beviljades tillstånd åt 14 sökande. Man kunde igen konstatera ett upp-  
sving i efterfrågan på inhemska bär.

Antalet verksamma gårdsvinsföretag har stadgats till cirka 50. Emellertid har  
företagens årliga produktion inte uppnått förväntad nivå och omfattar 350 000  
liter fruktvin och likörer.

## 1.2 Gårdsvinsföretagsamheten i Finland

Från och med början av 1995 har det i vårt land varit möjligt att i liten skala, med vederbörligt tillstånd och i kommersiellt syfte tillverka alkoholprodukter av inhemska bär- och fruktråvaror samt dessa produkters parti- och i synnerhet detaljhandel utanför tätbygderna. Samtidigt befriades alkoholbranschens industri från skyldigheten att använda inhemska råvaror, varvid industrin delvis övergick till att utnyttja utländska bär- och fruktråvaror.

Genom att ge tillstånd till produktion av gårdsvin ville man återuppliva landsortsnäringen, öka sysselsättningsgraden hos landsortens företag samt hålla kvar landets alkoholdrycksproduktion, som förädlar inhemska bär- och fruktråvaror och upprätthåller tillverkningstraditionen. Vingårdarnas verksamhetsstrategi grundar sig inte enbart på produktion av alkoholdrycker; dess betydelse för turismen är också stor. Gårdarna erbjuder mat-, inkvarterings- och upplevelsetjänster och lockar så konsumenter till de annars inte dragkraftiga landsortsregionerna. Dessa nya tilläggsnäringar har i allmänhet gårdens basnäring till grund; trädgård eller lantbruk.

År 1995 startade 14 gårdsvinsföretag i vårt land. Till slutet av år 2003 hade 48 gårdsvinsföretag grundats. Deras direkta inverkan på landsortens sysselsättning är cirka 150 arbetsplatser och den indirekta 100 – 200 arbetsplatser. Gårdarna producerar fruktvinprodukter totalt cirka 350 000 liter, av vilka 250 000 liter säljs i de egna gårdsbutikerna. Resten säljs till utskänkning och parthandel, via alkoholmonopolet eller till export. Den producerade fruktvinmängden är cirka 0,5 % av den finländska vinkonsumtionen och andelen av starka fruktviner, likörer och destillat är cirka 0,1 % av den totala förbrukningen.

För gårdarna har produktionen av drycker, i förening med turisttjänster i anknytning till dem, varit en betydelsefull faktor för gårdens bevarande. Under nio års verksamhet har endast två gårdsvinsföretag upphört med sin verksamhet på grund av ekonomiska orsaker. Gårdsvinsföretagarnas intresseorganisation är Finlands Vinföretagare r.f.

## 1.3 Lagstiftning

Fruktvinerna har ingen egen lagstiftning på EU-planen och produkterna är inte definierade inom gemenskapen, i motsats till druvviner och starka eller kryddade alkoholdrycker. Däremot innefattar samfundets livsmedelsförordning nr. 178/2002/EY och övrig lagstiftning angående livsmedel även bestämmelser angående fruktviner. Dessa bestämmelser har verkställts i Finland bl.a. i handels- och industriministeriets förordningar angående färg- och sötningsmedel samt andra tillsatsämnen i livsmedel.

Den nationella alkohollagen 1143/1994 fastställer de allmänna villkoren för tillverkning samt parti- och detaljhandel av alkoholdrycker och tillåter bl.a. detaljhandel med fruktviner på lantgårdar. Förordningen om alkoholdrycker och starksprit 1344/1994 definierar grundkriterierna för fruktvin. I social- och hälsovårdsministeriets beslut 851/95 regleras användningen av gårdsvinens

namn och beslut 852/95 fastställer gårdsvinens försäljningsplats och övriga villkor för försäljningsverksamheten.

Fruktvinets organoleptiska kvalitet är inte fastställd vare sig i EU eller i Finland. Trots att Centraleuropa har en lång tradition beträffande framställningen av fruktalkoholdrycker, har avsaknaden av kvalitetsklassificering lämnat produktgruppen helt i skuggan av druvprodukterna.

#### 1.4 Från tanke till projekt

Gårdsvinsföretagarna har ända sedan verksamhetens början diskuterat hur produkternas höga kvalitet skall säkras. Förutom företagarna har också branschens myndigheter och utbildningsorganisationer aktivt deltagit i utvecklingen av branschens verksamhetsmiljö. I samverkan har man stabiliserat gårdsvinsföretagsamhetens ställning som en del av den mångsidiga landsorten och den regionala, t.o.m. nationella turismprodukten. De nämnda instanserna har gemensamt konstaterat, att de finländska gårdsvinsföretagens egenkontroll och utveckling skall kompletteras med ett konkret kvalitetssystem för branschen, en kvalitetsklassificering som definierar produkternas kvalitetsnivå.

Idén till projektet "Ett nationellt kvalitetssystem för bär- och fruktbaserade alkoholprodukter" föddes bland gårdsvinsföretagarna i början av gårdsvinsverksamheten. Ett försök att införa ett kvalitetssystem i praktiken gjordes redan år 1997 med privat finansiering, men företagarfältet var inte ännu tillräckligt enhetligt för ett gemensamt kvalitetssystem. Projektets realisering startade på nytt den 16.5.2002, då styrelsen för Finlands Vinföretagare r.f. beslöt förbinda föreningen att fullfölja projektet och valde Tavastlands yrkeshögskolas trädgårdsekonomiska utbildningsprogram till koordinator för projektet. Härvidlag sökte man finansiering från Jord- och skogsbruksministeriets utvecklingsfond för landsorten. JSM beviljade projektet finansiering till 90 % av totalkostnaderna. Finlands Vinföretagare r.f. och Tavastlands yrkeshögskola förband sig att vardera finansiera 5 % av projektet.

## 2 PROJEKTETS ADMINISTRATION

### 2.1 Organisation och personal

Projektets koordinator var under tiden 1.4.2002–30.6.2005 Tavastlands yrkeshögskolas Lepaa-enhet, som utnämnde Mikko Hasu att tjänstgöra som projektchef på deltid. Till projektpersonalen rekryterades också som deltids projektexperter för vintillverkningen, DI István Zsembery från Savolax' utbildningskommunförbund samt produktansvarige, bioteknikingenjör Marko Matilainen från Norra Savolax' utbildningskommunförbund, t.o.m. den 15.3.2003.

### 2.2 Ledningsgrupp

I projektets ledningsgrupp deltog följande personer:

*över inspektör Maija Heinonen (Jord- och skogsbruksministeriet)*

*överinspektör Ari Laakkonen (Social- och hälsovårdens produkttillynscentral)*

*utvecklingschef Olli-Pekka Kosonen (V & S Finland Oy)*

*företagare Risto Hallman (Finlands Vinföretagare r.f.)*

*källarmästare István Zsembery (Savolax' utbildningskommunförbund, Vininformationscentralen)*

*projektservicechef Jorma Ahonen (Tavastlands yrkeshögskola, HAMK Service)*

*projektchef Mikko Hasu (Tavastlands yrkeshögskola, Lepaa).*

## 2.3 Samarbetspartners

Följande organisationer har understött projektet:

*Winesense Ab*

*Kuopio universitet*

*Tavastlands yrkeshögskola, Utbildningsprogrammet för bio- och livsmedelsteknik*

*Social- och hälsovårdens produkttillsynscentral, SHPT*

*Alkoholgranskningslaboratoriet ACL*

### 3 PROJEKTETS MÅLSÄTTNING

Målet för projektet var att bygga upp ett positivt kvalitetsklassificeringssystem med mervärde för fruktbaserade alkoholdrycker, tillverkade av gårdsvinsföretag. Färdiga modeller finns inte, på grund av att definitionerna för druvvinsproduktionens kvalitetskontroll inte som sådana kan tillämpas för nordliga jordmåner, råvaror och produktionsmetoder.

Det blivande systemets primära utgångspunkt var att framhäva och säkra produktens höga kvalitet, renhet och regionala betoning samt att klargöra dessa faktorer för konsumenten. Ur konsumentens synpunkt är projektets målsättning att klargöra förhållandet mellan gårdsvinsprodukternas pris och kvalitet och att säkerställa produkternas höga kvalitet. Ur gårdsvinsföretagarens synpunkt var systemets målsättning att ge en opartisk information om produkternas organoleptiska kvalitet och därmed främja processkontroll och produktutveckling.

Systemet kommer inte att begränsa fruktvinernas, -likörernas och -destillatens råvarusortiment eller produktionsmetoder.



## 4 PROJEKTETS REALISERING

Projektet realiserades under tiden 1.4.2002 – 30.6.2005. Enligt den ursprungliga planen skulle projektet vara färdigt den 31.12.2004, men tiden blev förlängd till den 30.6.2005.

I projektet utvecklades stommen till ett kvalitetsklassificeringssystem för gårdsvinsprodukter. Med stöd av ett expertråd skapades organoleptiska kvalitetsprofiler åt gårdsviner enligt produktgrupp. I projektet klarades också ut, huruvida druvvinernas kvalitetsklassificeringssystem kunde appliceras till klassificering av fruktvin.

Ett avtal träffades om användningen av vingårdsprodukternas analysresultat i SHPT:s produktregister och styrelsen för FVF r.f. gav på sina medlemmars vägnar tillstånd att använda uppgifterna till utveckling av kvalitetsprofiler inom projektets ramar.

Projektets ursprungliga plan att definiera råvarornas syraupbyggnad fullföljdes inte, på grund av att resurser saknades inom projektet.



## 5 RESULTAT

### 5.1 Allmänna drag hos kvalitetssystemet för druvviner

Alla länder med druvvinsproduktion har sina egna lagstiftningar, med vilka man bl.a. strävar till att garantera vinernas kvalitet och skydda vinerna mot förfalskningar. Inom EU är vinet ett av de mest noggrant reglerade produktionsområdena, som har ett eget marknadssystem. Vinerna indelas i två huvudkategorier; bordsvin och på ett specificerat område producerade kvalitetsvin, d.v.s. pso-kvalitetsviner. De i tillverkningen av bordsvin använda vinranksva-rieteterna måste tillhöra arten *Vitis Vinifera* eller härstamma från korsningar mellan denna art och *Vitis*-familjens andra arter. I tillverkning av pso-kvalitetsviner godkänns endast *Vitis Vinifera*-vinranksva-rieteter.

Varje medlemsland har sitt eget kvalitetsklassificeringssystem och varje medlemsland kan själv bestämma hur kvalitetsviner skall definieras. Därför klassificeras till exempel i Tyskland största delen vinerna som kvalitetsvin, medan endast 27 % i Italien och 45 % av produktionen i Frankrike räknas till kvalitetsviner. Vinernas kvalitetsklassificering påverkas bl.a. av odlings- och tillverkningsmetoder, produktionsområde, produktionsmängd per hektar, dru-vert samt lägsta tillåtna alkoholhalt. Kvaliteten och ursprunget garanteras med geografiska och traditionella benämningar, vilkas användning gemenskapen skyddar såväl i den egna lagstiftningen som i vinavtal gjorda med tredje land. Samtliga kvalitetsvin testas officiellt både med kemisk analys och med organoleptisk provning.

Vid kvalitetsklassificering av druvviner använda kriterier kan inte som sådana direkt tillämpas vid kvalitetsklassificeringen av fruktviner. Produkterna avviker från varandra utom till sina råvarugrunder även till sina tillverkningsmetoder, då t.ex. EU inte tillåter att vatten tillsätts till druvviner och även sockertillsatser är strängt reglerade i lagstiftningen. Vid tillverkning av fruktvin är däremot tillsats av vatten inte i allmänhet reglerad och sockertillsats för att påverka jäsningsen är snarare en regel än ett undantag. Med dessa åtgärder kan man märkbart påverka slutproduktens organoleptiska egenskaper, som till exempel syrligheten.

## 5.2 Fruktviners och gårdsviners definitioner

Vårt land ligger utanför druvvinets (*Vitis vinifera*) produktionsområde. Inom den europeiska gemenskapen ligger det oss närmaste området, där druvviner kan produceras ekonomiskt lönsamt, i norra Tyskland. På grund av det geografiska läget och därigenom det kyliga klimatet, har man i vårt land i stället för druvviner tillverkat andra alkoholdrycker, såsom mjöd, hembryggt öl, öl, starka alkoholdrycker och fruktviner.

Gårdsvinerna produceras ur ett brett sortiment råvaror. Frukter som används är bl.a. odlade vita, svarta, röda och gröna vinbär, jordgubbar, hallon, äpplen, krusbär samt naturbär. Råvarorna produceras antingen på den egna gården eller anskaffas annanstans inom landet.

Den nationella förordningen om alkoholdrycker och starksprit 1344/1994 definierar fruktvinet så här:

”fruktvin som i huvudsak tillverkats av fräska eller torkade bär eller frukter eller av juice eller juicekoncentrat som framställts av dessa eller en mellanprodukt som framställts av vin genom tillsats av socker eller etylalkohol med ursprung i lantbruk och vars alkoholhalt överstiger 14 volymprocent samt minst 4 volymprocentenheter av dess alkoholhalt uppstått vid jäsning i samband med tillverkningen. De organoleptiska egenskaperna skall härstamma huvudsakligen från i tillverkningen använda råämnen eller aromämnen”

Produkttillsynscentralen kan i enlighet med social- och hälsovårdministeriets villkor ge sitt tillstånd till, att i beskrivningen av ett fruktvin använda benämningen gårdsvin. Dessa villkor finns beskrivna i social- och hälsovårdministeriets beslut 851/1995. Beslutet fastställer bl.a. graden av finländsk produktion till 100 % för ett fruktvin, som tillverkas av gårdsvinsproducent för försäljning på stället.

Godkända fruktvin är också av växtdelar tillverkade produkter, vilka uppfyller definitionen för fruktvinet. (FIGUR 1.).

### FRUKTVIN

- En lätt alkoholdryck, som tillverkats i huvudsak av fräska eller torkade bär eller natursaftkoncentrat.  
  
Dryckens organoleptiska egenskaper hästannar i första hand från i tillverkningen använda råvaror eller vid tillverkningen använda aromämnen.
- gårdsvinsföretagarens råvaror är till 100 % inhemska
- undantag utgörs av växtdelar tillverkade produkter, som uppfyller definitionen för fruktvin
- i övrigt enligt alkohollagen

FIGUR 1. Fruktvinets definition. Fruktvinet definieras av alkohollagen om alkoholdrycker och starksprit 1344/1994.

Användning av benämningen gårdsvin på fruktvinsproduktens förpackning kräver ett tillstånd. Tillståndet kan skriftligen anhållas från SHPT. Gårdsviner skall uppfylla de fastställda villkoren i SHM:s beslut (851/1995) 2-4 §. (FIGUR 2.).

**GÅRDSVIN**

Som fruktvin, men

- råvaran inhemsk till 100%
- råvaran egen produkt till 50%
- alkoholhalten högst 13 volymprocent
- produktionsvolym högst 100 000 liter/år
- vid regleringen av syrahalten får endast citron, äppel- och mjölksyra användas
- plan för egenkontroll

FIGUR 2. Gårdsvinets definition. Gårdsvinet definieras av SHM:s beslut 851/1995.

### 5.3 Förslag till nationellt kvalitetsklassificeringssystem

Kvalitetsklassificeringssystemet, som utvecklats i projektet, gäller enbart gårdsvinsföretagarnas produkter. Systemet är frivilligt och avsett för gårdsvinsföretag, som verkar i vårt land och innehar tillstånd beviljat av SHPT att tillverka alkohol. Systemet kommer inte att inskränka på användningen av rå-, tillsats- och hjälpämnen eller minska på användningsvolymerna av dessa.

En företagare, som söker mervärde åt sin produkt, handlar i produktifieringsprocessen enligt gällande myndighetsbestämmelser genom att anmäla sin produkt till en primär kontrollanalys samt lämna myndigheterna övriga erforderliga produktuppgifter. När produkten är godkänd som försäljningsprodukt, kan producenten sända sin produkt för bedömning och klassificering till projektets system. Till systemet anmälda råvaru- och processuppgifter baserar sig på producentens egenkontroll.

Innan fruktvinet kommer till försäljning, skall det anmälas till SHPT. Produkten biläggs en primär kontrollanalys, som utförts av ett officiellt alkohollaboratorium.

I den primära kontrollanalysen definieras:

- verklig alkoholhalt, volymprocent etylalkohol
- totalextrakt

- socker (sackaros, glukos, fruktos, invertsocker totalt)
- flyktiga syror (omräknade till ättiksyra)
- total syrehalt
- sulfiter (fri-SO<sub>2</sub>, total-SO<sub>2</sub>), och
- pH

Tillverkaren ansvarar för sin producerade alkoholdrycks kvalitet och för att produkten, anteckningarna på förpackningen och övrig presentation uppfyller regler och bestämmelser. Företaget skall som stöd för sin kvalitetsgaranti ha en plan för egenkontroll eller ett kvalitetssystem, vilka godkänts av myndigheterna. Gårdsvinets tillverkning och råvaruhantering skall grunda sig på tillverkningstillståndets innehavares skriftliga plan för egenkontroll, som SHPT godkänt och som baserar sig på HACCP-analys.

Enligt förslaget kan produkten i systemet få en eller flera kvalitetsdefinitioner beroende på använda råvaror och dessas ursprung under förutsättning, att produktens organoleptiska kvalitet är felfri och passar in i den organoleptiska kvalitetsprofilen för produkten i fråga. Kvalitetsdefinitionerna är; husvin, regionsvin, artvin och varietetvin.



FIGUR 3. Fruktvinens nationella kvalitetsklassificeringssystemets definitioner.

### 5.3.1 Husvin

Husvin definieras som ett fruktvin, typiskt för producentgården (FIGUR 4.). Husvin lämpar sig till exempel för en gård, som är specialiserad på att tillverka fruktviner av flera olika råvaror eller en gård, som producerar enbart t.ex äppelvin.

## HUSVIN

I övrigt som fruktvin, men

- råvaran inhemsk till 100%
- ett fruktvin typiskt för producentgården
- produkten godkänd av det organoleptiska bedömningsrådet

FIGUR 4. Husvinets definition. Husvinet ingår i det nationella kvalitetssystemet.

### 5.3.2 Regionsvin

Regionalismen har i vinens värld varit en betydelsefull kvalitetsfaktor. I den nationella kvalitetsklassificeringen lyftes regionalismen fram som en kvalitetsfaktor (FIGUR 5.). Även SHM:s beslut 851/1995 om gårdsvin –benämningens användning hänvisar till regionalism: ”Gårdsvinet kan ges namn enligt råämnets växtplats antingen efter gården, byn, kommunen, landskapet eller något annat område. Om användningen av geografiska påskrifter bestäms särskilt.”

Bestämda områden är landskap, socknar, byar osv., till exempel Tavastland, Hattula, Lepaa.

## REGIONSVIN

I övrigt som fruktvin, men

- råvaran är inhemsk till 100%
- råvaran härstammar till 100% från et visst område
- produkten har godkänts av kvalitetssystemet råd för organoleptisk bedömning

FIGUR 5. Regionsvinets definition. Regionsvinet ingår i det nationella kvalitets systemet.

### 5.3.3 Artvin

Artvinets definition (FIGUR 6.) ger produktens huvudsakliga råvara en viktig roll, varvid man kan konstatera, att råvarans organoleptiska egenskaper ger produkten dess tydliga organoleptiska grundkaraktär. Produkten måste även passa in den organoleptiska kvalitetsprofilen för i fråga varande råämnesgrupp (se 5.4.). Andelen av denna råvara bör vara minst 80 % av fruktråvarornas totala mängd.

## VARIETETSVIN

I övrigt som fruktvin, men

- råvaran inhemska till 100%
- huvudparten till 80% tillverkad av en viss råvara och till 80% av dess variant
- produkten är godkänd av kvalitetssystemets råd för organoleptisk kvalitetsbedömning

FIGUR 6. Artvinets definition. Artvinet ingår i det nationella kvalitetssystemet.

### 5.3.4 Varietetvin

Varietetvin – kvalitetsdelen härledd från artvinet. Ett kvalitetsmässigt mervärde för produkten ansågs vara, att producenten satsade på produktråvarans art- och varietetgrund (FIGUR 7.).

## VARIETETSVIN

I övrigt som fruktvin, men

- råvaran inhemska till 100%
- huvudparten till 80% tillverkad av en viss råvara och till 80% av dess variant
- produkten är godkänd av kvalitetssystemets råd för organoleptisk kvalitetsbedömning

FIGUR 7. Varietetvinets definition. Varietetvinet ingår i det nationella kvalitetssystemet.

## 5.4 Rådet för organoleptisk bedömning

Grundtanken bakom projektets huvudsakliga mål, d.v.s. kvalitetsklassificeringssystemet, är att säkerställa gårdsvinsprodukternas höga kvalitet. I detta syfte sammankallades ett råd, vars uppgift blev att testa produktens felfrihet och lämplighet i förhållande till den organoleptiska kvalitetsprofilen för produkten i fråga.

Projektrådets medlemmar valdes ur kretsen av personer verksamma inom landets alkoholbransch på rekommendation av Finlands Vinföretagare r.f. och på basen av personernas kunskap om bransch och produkt. I valet beaktades alkoholbranschens vidd; medlemmarna består av företagare och representanter för restaurangbranschen, handeln samt myndigheterna. I detta skede valdes inga suppleanter för rådets medlemmar.

Verksamma i rådet var:

*Leväinen Ossi; verkställande direktör, Östra Finlands Alkoholpartiaf-  
fär Ab*

*Laakkonen Ari; överinspektör, SHPT*

*Hallman Taina; gårdsvinsföretagare, Alahovi*

*Maulavirta Markus; kökschef, Restaurang Nokka*

*Jouko Kääriäinen; mat- och vinredaktör, Savon Sanomat*

*Mikko Hasu; gårdsvinsutbildare, HAMK, Lepaa*

*Istvan Zsembery; DI inom vinproduktion, SYHSS, Vininformations-  
centralen.*

Under projekttiden sammanträdde rådet 1-2 gånger i månaden för att utbilda sig och med ledning av projektpersonerna bygga upp organoleptiska kvalitetsprofiler för gårdsvinsprodukterna. I rådets utbildning ingick den organoleptiska bedömningens metodik, kunskap om bär- och fruktviner samt om vindefekter (FIGUR 8.). Rådet har förbundit sig, att efter det projektet avslutats, stå till förfogande vid systemets provanvändning, utveckling och slutliga utformning.



FIGUR 8. Till färgen friskt (vänster) och oxiderat (höger) roséfruktvin.

## 5.5 Produktprovens organoleptiska bedömning

Proven bedöms enligt ett internationellt + 20 poängssystem, där provets utseende bedöms och poängsätts med 0-3 poäng, doften 0-5 poäng, smaken 0-7 poäng och helhetsintrycket 0-5 poäng. Maximalt poängantal är 20 poäng och alla produkter, som får över 12 poäng och passar in i den organoleptiska kvalitetsprofilen för produktgruppen i fråga, får ett kvalitetscertifikat.

Proven bedöms anonyma, men råvaran för varje prov anges, ifall producenten har meddelat den till systemet. Poängtal och eventuella verbala beskrivningar antecknas på blanketten (FIGUR 9.), från vilken data överförs till en ADB-bas.

KLASSIFICERING 22.4.2005					
-----					Provets nummer: -----
Utseende (0-3)	Doft (0-5)	Smak (0-7)	Helhets- intryck (0-5)	Helhets- poäng (0-20)	Kommentarer: *Verbal, beskrivande bedömning

FIGUR 9. Bedömningsblankett.

## 5.6 Organoleptiska kvalitetsprofiler

Fruktvinsprodukterna tillverkade av gårdsvinsföretagen är till sin sammansättning antingen sk. en råvaras produkter eller flera råvarors kombinationer. På grund av antalet arter och dessas kombinationer är produktskalan synnerligen omfattande. För att skapa de organoleptiska kvalitetsprofilerna, indelades fruktvinerna i fyra olika grupper:

1. vinbärsvin
2. krusbärs- och äppelvin
3. jordgubbs- och hallonvin
4. övriga odlingsbär- och fruktvin samt naturbärsviner

Som grund för grupperingen användes råvarornas egenskaper; syrahalt, uppbyggnad, botaniskt släktskap samt slutprodukten egenskaper; utveckling, organoleptiska egenskaper, tillverkningsmetoder.

Vinbärsvinen begränsades till en egen grupp på grund av råvarans tydliga botaniska släktskap och höga syrahalt (30 – 60 g/l). Kännetecknen för krusbärs- och äppelvinens grupp är däremot slutprodukten enhetliga organoleptiska och mogningsegenskaper. Fruktvin tillverkade av mjuka odlingsbär bildades en egen grupp, vars jordgubbs- och hallonprodukter förenas förutom av tillverkningstekniska egenskaper också av en märkbart lägre syrahalt hos råvaran än vinbärens. Råvarans syrahalt påverkar saftmängden som används till fruktvinen. Fruktvin tillverkade av övriga odlingsbär och naturbär begränsades till en egen grupp. Därtill profilerades fruktlikörer och –destillat till en egen grupp.

Vid uppbyggnaden av produkternas organoleptiska profiler beaktades de olika tillverkningsmetoderna (t.ex. spontan jmf. kall fermentering, reduktions- jmf.

oxidationsprocess, olika mogningstekniker, produktens råvaruhalt jmf. produktens totala syrahalt. Vid valet av såväl utbildnings- som värderingsproven fästes speciell uppmärksamhet vid, att ovan nämnda aspekter iaktogs. Proven anskaffades från olika vingårdar och branschens utbildningsplatser landet runt.

Produkternas profiler uppbyggdes genom att värdera proven enligt de allmänna organoleptiska värderingsmetoderna, varvid proven bedömdes med hänseende till utseende, doft, flavör m.a.o. en kombination av smak och doft samt helhetsintrycket av provet. Av provets utseende beskrevs dess renhet, färg samt viskositet. Doften beskrevs med sin kvalitet, styrka, typ och utveckling. Flavörens sammansättning beskrevs med sin syrahalt och förekomsten av sockerfritt extrakt samt eventuellt tannininnehåll och flavörens utveckling, typ och längd.

### **5.6.1 Vita vinbärsvin**

#### **Utseende**

- Renhet: skinande – klart – dammigt (FNU värden: 0-0,7 i extremfall < 0,9)
- Färg: ljusgult – gult – guld – gammalt guld (grundnyansen är gulaktig) (FIGUR 10.)
- Viskositet: Viskositeten skall vara i paritet med vinets alkohol-, extrakt- och sockerhalt.

#### **Doft**

- Kvalitet: angenäm, fin
- Styrka: spröd, angenämt kraftig
- Typ: maskroslik, kraftigt arttypisk
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

#### **Flavör**

- På basen av syrahalt: deliciös – hårdaktig - hård
- På basen av sockerfritt extraktinnehåll: medelfyllig
- Tanninförekomst: ingen märkbar tanninförekomst

- Utveckling: ungt - flaskmognat
- Typ: kraftigt arttypisk
- Längd: medellång, där smakens början och slut är kraftigare än mittdelen.

### Helhetsintryck

Vita vinbärsvin är ett till sin grundtyp deliciöst, hårdaktigt eller hårt, medelfylligt, kraftigt arttypiskt, gulaktigt bärvin, vars doft påminner om maskros.



FIGUR 10 Vita vinbärsvinets färgskala.

### 5.6.2 Röda vinbärsvin

#### Utseende

- Renhet: klart – glansigt/skinande –dammigt (FNU värden: 0-0,7 i extremfall < 0,9)
- Färg: från ljust rosa till moget röda vinbärstrött (FIGUR 11.)
- Viskositet: Viskositeten skall vara i paritet med vinets alkohol-, extrakt- och sockerhalt.

#### Doft

- Kvalitet: outvecklad - angenäm
- Styrka: spröd - medelkraftig
- Typ: arttypisk, något tillsluten. Doft av knoppar finns med.

- Utveckling: ungt – flaskmognat. Utvecklas långsammare än vita vinbärsvinet.

### Flavör

- På basen av syrahalt: skarp, en för röda vinbärsvinet karaktäristisk aning av stadgande beskhet från stamverket
- På basen av sockerfritt extraktinnehåll: medelfyllig eller tunnare
- Tanninförekomst: ingen märkbar tanninförekomst
- Utveckling: ungt - flaskmognat
- Typ: typiskt för arten (*Ribes album*).
- Längd: medellång eller kortare, i början kraftigast.

### Helhetsintryck

Rosa – moget rött vinbärs färg, arttypiskt, skarpsyrat, lätt.



FIGUR 11. Röda vinbärsvinets färgskala.

#### 5.6.3 Gröna vinbärsvin

##### Utseende

- Renhet: skinande – klart – dammigt (FNU värden: 0-0,7 i extremfall < 0,9)
- Färg: ljusgult grönaktigt – grönaktigt – guld – gammalt guld (grundnyansen är grönaktig) (FIGUR 12.)

- Viskositet: Viskositeten skall vara i paritet med vinets alkohol-, extrakt- och sockerhalt.

### Doft

- Kvalitet: angenäm, fin
- Styrka: angenämt kraftig
- Typ: blomlik, moget fruktig, söt, kraftigt arttypisk
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

### Flavör

- På basen av syrahalt: kraftig - hård
- På basen av sockerfritt extraktinnehåll: medelfyllig - fyllig
- Tanninförekomst: ingen märkbar tanninförekomst
- Utveckling: ungt - flaskmognat
- Typ: blomlik, moget fruktig, kraftigt arttypisk
- Längd: lång, mittdelen aningen smalare än början och slutet

### Helhetsintryck

Gröna vinbärsvinet är till grundtypen kraftigt, fylligt, synnerligen arttypiskt, ett bärvin som bibehåller sin grönaktighet även i mognaden och vars doft är sött blomsterlik.



FIGUR 12. Gröna vinbärsvinets färgskala.

#### 5.6.4 Svartvinbärsvinet

##### Utseende

- Renhet: klart – skinande – dammigt (FNU värden: 0-0,8 i extremfall < 1)
- Färg: rubin – djupröd (FIGUR 13.) nyans: blåaktig - brunröd
- Vid definition av färgen bör vinets utvecklingsgrad beaktas.
- Viskositet: som hos övriga vinbärsvin

##### Doft

- Kvalitet: riklig, till typen kraftig
- Styrka: från angenämt kraftig till aggressiv
- Typ: svartvinbärbuskens blad – torkat plommon, plommonmarmelad (på basen av utveckling, jmf. färg)
- Utveckling: ungt vin – flaskmognat. Typiskt för utvecklingen är kraftiga omväxlingar.

##### Flavör

- På basen av syrahalt: hårdaktig – hård, skarp. Utvecklingen avrundar hårdheten.
- På basen av sockerfri extrakthalt: medelfyllig - fyllig
- Tanninförekomst: högre jämfört med övriga vinbärsvin
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat
- Typ: starkast arttypiskt av vinbärsvinen
- Längd: medellång, där början och slut är märkbart kraftigare än mit-tendelen

##### Helhetsintryck

Svartvinbärsvinet är till sin grundtyp kraftigt. Mörkt, fylligt eller medelfylligt, kraftigt arttypiskt fruktvin, vars utveckling influeras av typens omväxlingsbenägenhet och förändring.



FIGUR 13. Svartvinbärsvinets färgskala.

### 5.6.5 Krusbärsvin

#### Utseende

- Renhet: klart – skinande – dammigt (FNU värden: 0-0,8 i extremfall < 1)
- Färg: ljust grönaktig – mognande till ljust guldgul, grå skiftning (FIGUR 14.)
- Nyans: ljust grönaktig
- Viskositet: Viskositeten skall vara i paritet med vinets alkohol-, extrakt- och sockerhalt.

#### Doft

- Vid bedömning av doften bör produkten få andas, jmf. produktens ålder.
- Kvalitet: angenäm, synnerligen arttypisk
- Styrka: mellankraftig (i begynnelseskedet ofta för kraftig -> vädring)
- Typ: tillsluten, riklig, skiftning av äpplets fröhus.
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

#### Flavör

- På basen av syrahalt: deliciös – hårdaktig, syrauppbyggnaden väl balanserad

- På basen av sockerfri extrakthalt: medelfyllig eller lättare, men inte spröd.
- Tanninförekomst: ingen märkbar tanninförekomst
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat
- Typ: påminner arttypiskt om äpplets fröhus och päron.
- Längd: lång

### Helhetsintryck

Medelfylligt eller lättare fruktvin, balanserat, smaken skiftar till äpplets fröhus och päron. Doftens finare del kräver luftning för att komma fram.



FIGUR 14. Krusbärsvinets färgskala.

### 5.6.6 Äppelvin

#### Utseende

- Renhet: klart – skinande – dammigt (FNU värden: 0-0,8 i extremfall < 1)
- Färg och nyans: från ljus grönaktig via rödaktig till guld (FIGUR 15.)
- Viskositet: Viskositeten skall vara i paritet med vinets alkohol-, extrakt- och sockerhalt.

## Doft

- Kvalitet: angenäm - ädel
- Styrka: kraftig
- Typ: kraftigt arttypisk, frodig, stadgad, varietetens och tillverkningsmetodens inverkan betydelsefull
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

## Flavör

- På basen av syrahalt: hård, balanserad
- På basen av sockerfri extrakthalt: från lätt till fyllig
- Tanninförekomst: doft och smak av fröhus kan framträda starkt
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat
- Typ: från reduktiv typ av vin till kryddigt sylvlik
- Längd: medellång

## Helhetsintryck

Kraftigt art- och varietettypiskt. Typiskt för äppelvin är, att vinets helhetsintryck är kraftigt mångsidigt, vilket beror på arten och tillverkningsmetoden. Karakteristiskt är artens och varietetens omväxlighet.



FIGUR 15. Till färgtypen olika äppelvin. De tre till vänster är sk. kallfermenterade äppelvin och de två övriga producerade med spontanjäsnings. Vinerna är fotograferade efter klarning.

### 5.6.7 Jordgubbsvin

#### Utseende

- Renhet: klart – skinande – dammigt (FNU värden: 0-0,8 i extremfall < 1)
- Färg och nyans: från ljust laxrött till rödsjiftande orange (FIGUR 16.)
- Viskositet: Viskositeten skall vara i paritet med vinets alkohol-, extrakt- och sockerhalt. Emellertid aningen tyngre än vinbärsvinen.

#### Doft

- Kvalitet: fin eller synnerligen fin
- Styrka: kraftig eller synnerligen kraftig
- Typ: söt, fruktig, syltaktig, arttypisk, varietetenskaperna framträder kraftigt
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

#### Flavör

- På basen av syrahalt: mjuk - deliös
- På basen av sockerfri extrakthalt: medelfyllig i riktning mot fyllig
- Tanninförekomst: ingen märkbar tanninförekomst
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat
- Typ: art- och varietettyppisk, varm-eldig, fruktig, mjuk
- Längd: medellång – lång; kraftig i inledningsfasen, avtar snabbt men försvinner inte

#### Helhetsintryck

Fruktigt, helheten varm, sommarlik, art och varietettyppisk.



FIGUR 16. Jordgubbsvinets färgskala.

### 5.6.8 Hallonvin

#### Utseende

- Renhet: klart – skinande – dammigt (FNU värden: 0-0,8 i extremfall < 1)
- Färg och nyans: lila skiftning från ljus rosa till mörk rosa, med undantag för gult hallon (FIGUR 17.)
- Viskositet: medeltungt i riktning tungt

#### Doft

- Kvalitet: fin
- Styrka: medelstarkt till starkt
- Typ: prefermentativ, bärrik, sötaktig
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

#### Flavör

- På basen av syrahalt: deliciös
- På basen av sockerfri extrakthalt: medelfyllig - lätt
- Tanninförekomst: ingen märkbar tanninförekomst

- Utveckling: ungt vin - flaskmognat
- Typ: art- och varietettypisk, prefermentativa egenskaper, vilka vid förskärning förändras kraftigt, framträder tydligt i oförskurna hallonvin.
- Längd: medellång – lång, växande styrka

### Helhetsintryck

Hallonvinet är till typen prefermentativt, fruktigt, art- och varietettypiskt. Kan rekommenderas till ost, t.ex vitmögelost.



FIGUR 17. Hallonvinets färgskala.

### 5.6.9 Hjortronvin

#### Utseende

- Renhet: klart – skinande – dammigt (FNU värden: 0-0,8 i extremfall < 1)
- Färg: från gulaktigt grått till guld. (FIGUR 18.)
- Viskositet: medeltungt i riktning tungt

#### Doft

- Kvalitet: fin
- Styrka: medelstark
- Typ: mycket arttypisk, myrartad, riklig
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

## Flavör

- På basen av syrahalt: hård - medelhård
- På basen av sockerfri extrakthalt: medelfyllig
- Tanninförekomst: ingen märkbar tanninförekomst
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat
- Typ: synnerligen arttypisk, prefermentativ, myraktig.
- Längd: medellång

## Helhetsintryck

Hjortronvinet är synnerligen arttypiskt, prefermentativt, indikativt för växtplatsen, lämpar sig till desertvin.



FIGUR 18. Olika färgtyper hos hjortronviner.

### 5.6.10 Kråkbärsvin

#### Utseende

- Renhet: klart – skinande – dammigt (FNU värden: 0-0,8 i extremfall < 1)
- Färg: rubin – djupt rött

- Nyans: blåaktig lila - brunröd
- Viskositet: viskositeten skall vara i paritet med vinets alkohol-, extrakt- och sockerhalt.

### **Doft**

- Kvalitet: tämligen lätt, vinaktigt, friskt skogslikt
- Styrka: medelstark
- Typ: arttypiskt
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

### **Flavör**

- På basen av syrahalt: mjuk, angenämt rund
- På basen av sockerfri extrakthalt: medelfyllig
- Tanninförekomst: kommer fram en aning
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat
- Typ: arttypisk, skogslik
- Längd: medellång, jämn

### **Helhetsintryck**

Kråkbärsvinet är arttypiskt, påminner en aning om druvvin, angenämt skogslikt, lätt tanninförekomst

#### **5.6.11 Rabarbervin**

### **Utseende**

- Renhet: klart – skinande – dammigt (FNU värden: 0-0,8 i extremfall < 1)
- Färg: rökigt, aningen röd skiftning, silverfärgat, gråaktigt
- Viskositet: dröjande, jämnt flöde. Viskositeten skall vara i paritet med vinets alkohol-, extrakt- och sockerhalt.

**Doft**

- Kvalitet: fin
- Styrka: medelstark - lätt
- Typ: bärrik, arttypisk, söt, lätt blomsteraktig – kan förändras med kraftig gelatinbehandling
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat

**Flavör**

- På basen av syrahalt: deliciös
- På basen av extrakthalt: lätt - medelfyllig
- Tanninförekomst: ingen märkbar tanninförekomst
- Utveckling: ungt vin - flaskmognat
- Typ: arttypisk, tillverkningsmetoden har stor inverkan
- Längd: kort

**Helhetsintryck**

Arttypisk, lätt blomsteraktig, lämpar sig väl som lätt matvin.

OBS!: kan bilda kalciumoxalat-kristaller



## 6 FORTSÄTTNINGSSÅTGÄRDER

Ramen av det i projektet uppbyggda kvalitetsklassificeringssystemet för gårdsvinsprodukter kommer att prövas och utvecklas under tiden 1.1.2005 – 28.2.2006 i projektet ”POTKU –fart på gårdsvinsföretagsamheten”, som finansieras av ALMA. Under den tiden har man för avsikt att utföra minst fyra provklassifikationer och utveckla systemets praktiska funktion med dessa provklassifikationer som grund. Inom ramen för POTKU –projektet strävar man till, att också utveckla systemets regler, vilka beskriver underhåll, ansvarsfördelning och kostnadsfaktorer i anknytning till klassiferingen samt användarinstruktion för företagare som utnyttjar systemet. Dessutom skapas under fortsättningsprojektet organolepiska kvalitetsprofiler för fruktlikörer och –destillat.

För utdelning av kvalitetsdefinitioner under tiden för fortsättningsprojektet svarar Finlands Vinföretagare r.f.. Efter det POTKU –fart på gårdsvinsföretagsamheten-projektet avslutats, tillämpas kvalitetsklassificeringssystemet av Finlands Vinföretagare r.f. i samarbete med branschens läroanstalter.

Kvalitetssystemets fortsatta praktiska funktion kräver i framtiden också åtgärder, med vilka man säkerställer kontinuiteten för det organoleptiska bedömningsrådets arbete och utvecklingen av dess verksamhet.



## 7 INFORMATION

Gårdsvinsföretagarna informerades skriftligt om projektet. En internetsida med adressen [www.lepaa.hamk.fi/hanke/kvalitet](http://www.lepaa.hamk.fi/hanke/kvalitet) öppnades för projektet. Ett flertal tidningsartiklar har publicerats om projektet, likaså några nyhetsinslag i radio och television.



## 8 SLUTRAPPORTENS AVFATTARE OCH DATUM

Mikko Hasu

13.6.05

Hämeen ammattikorkeakoulu, Lepaa  
Lepaantie 129  
14610 LEPAA

tel. (03) 646 5227, 050 345 8508  
mikko.hasu@hamk.fi



## KÄLLOR

- Hasu, M. 1997. Gårdsvinets tillverkning). Skolstyrelsen.
- Johnson, H. 1994. The World Atlas of Wine. Mitchell Beazley International Limited.
- Kakko, R., Storgårds, E. & Laakkonen, A. 1998. Tilaviinin Laatuopas.(Gårdsvinets kvalitetsguide).
- Margalit, Y. 1996. Winery Technology & Operations : A Handbook for Small Wineries. USA. The Wine Appreciation Guild.
- Margalit, Y. 1997. Wine Chemistry. USA. The Wine Appreciation Guild.
- Ough, C. 1992. Winemaking Basics. USA. Food Products Press, an imprint of The Hawth Press.
- Tuiskunen, M. 1995. Hedelmä- ja rypäleviinien kemiallisten ominaisuuksien määrittäminen yksinkertaisilla analyysimenetelmillä.(Frukt- och druvvinens kemiska egenskapers definition med enkla analysmetoder). Pro gradu –arbete. Helsingfors universitet. Inrättningen för applicerad kemi- och mikrobiologi. Alko-Bolagen, Helsingfors.
- Vainikainen, P. & Linhala, J. 1995. Lagsamling: Alkoholilaki perusteluineen. (Alkohollagen med motiveringar) Painatuskeskus Oy.
- Zoecklein, B., Fugelsang, K., Gump, B. & Nury, F. 1995. Wine Analysis and Production. USA. International Thomson Publishing.
- EU –direktiven.
- Tuorila, H. Elintarvikkeet aistien puntarissa. (Livsmedlen i sinnenas vågskål).
- Eero Saarenheimo (red.), 1967. Sata vuotta suomalaisia viinejä ja liköörejä, juhlakirja.(Hundra år av finländska viner och likörer, jubileumsbok) Sanomapaino.
- Den privata vin- och likörindustrins tillverkningsstatistik, Oy Alko Ab, Kontrollavdelningen för alkoholtillverkning och -användning.

**HAMK**  
HÄMEEN AMMATTIKORKEAKOULU

Julkaisija: Hämeen ammattikorkeakoulu  
ISBN-10 951-784-351-8  
ISBN-13 978-951-784-351-5  
ISSN 1795-424x

