

Ostružinové víno



Recept pro 10 l demižon:

<input type="checkbox"/> voda	3,80 l
<input type="checkbox"/> cukr	1,50 kg
<input type="checkbox"/> kyselina citronová	5,80 g
<input type="checkbox"/> rozmražené ostružiny	3,00 kg

Kvasinky:

BS12 (univerzální bílé)	1,7 g
tolerance k alkoholu	13 %

Výživa kvasinek:

NUTRIFERM VIT (supervit)	2,5 g
--------------------------	-------

Výsledné víno by mělo obsahovat 13% alkoholu a 27g zbytkového cukru

Postup:

Vzhledem k postupnému zrání ostružin, je vhodné je sbírat v plné zralosti a postupně zamrazovat. Po pomalém rozmražení, ostružiny zalejeme vroucí vodou (část vody z receptu) a přidáme cukr. Mícháním ostružiny zlehka narušíme a mícháme dokud nebude cukr úplně rozpuštěný. Připravíme si kvasinky, které namožíme ve skleničce, s vlažným roztokem vody a šťávy z ostružin, v poměru 1:1. Ostružiny zalijeme zbytkem vody z receptu a přimícháme kyselinu citronovou, výživu pro kvasinky a připravené kvasinky. Kvasíme ideálně v kvasném kbelíku. V průběhu bouřlivého kvašení se snažíme obsahem míchat alespoň jednou denně. Jakmile se bubláni v rouce ztelně zpomalí, scedíme víno přes cedník. Ostružiny lehce vymačkáme a víno přelijeme do menšího demižonu. Jakmile se kal zřetelně usadí můžeme stočit víno znovu. Po vyčištění víno necháme alespoň půl roku zrát. Až po dozrání vína plníme do lahví.

Zápisky z postupu výroby vína:

Založeno: _____ naměřeno °ČNM: _____

Datum: _____

Datum: _____

Datum: _____

Výsledné hodnocení vína:

pozn.: Recept byl vytvořen na základě mnohaletých osobních zkušeností a měření bylo provedeno na ideálně zralém ovoci. Vzhledem k tomu, že každý sbírá ovoce v různé zralosti, může se reálná kyselost a cukernatost ovoce lišit (i díky odrůdě ovoce).