

DATUM: \_\_\_\_\_

DATUM: \_\_\_\_\_

DATUM: \_\_\_\_\_

DATUM: \_\_\_\_\_

## VÍNO Z KVĚTŮ Č.BEZU



### SUROVINY PRO 10 L DEMIŽON:

- KVĚTY ČERNÉHO BEZU - 36KS
- KASINKY B512 (UNI. BÍLÉ) - 1G
- CUKR - 2,4KG
- VÝŽIVA PRO KVASINKY - 2,5G
- VODA - 7,8L
- KYSELINA CITRONOVÁ - 32G
- CELKEM VÍNA - 9L
- STŘEDNÍ JABLKO - 1,4KS

### RECEPT:

ČERSTVĚ NATRHANÉ STŘEDNÍ KVĚTY ČERNÉHO BEZU OČISTÍME OD HMYZU A SESTRÍHNEME POUZE NA KVĚTY (NECHÁME CCA 1-2CM). IHNED ZALIJEME VYCHLADLÝM ROZTOKEM Z CUKRU A VODY (JE VHODNÉ JEJ ROZDĚLIT A PŘIDAT NA DVAKRÁT). PŘIMÍCHÁME KYSELINU CITRONOVOU A VÝŽIVU PRO KVASINKY. JABLKO BEZ SLUPEK A JÁDRINCŮ ROZMIXUJEME NA KAŠI A PŘIMÍCHÁME IHNED DO ZÁKLADU, ABY MOC NEZHNĚDLO. PŘIPRAVÍME OPRAVDU DŮKLADNĚ KVASINKY, ABY BYLY DOSTATEČNĚ NAMNOŽENÉ. S OBSAHEM DEMIŽONU SE SNAŽÍME PRŮBĚŽNĚ MÍCHAT. PŘIDANÉ JABLKO DOBRĚ PODPORUJE PROCES KVAŠENÍ I MNOŽENÍ KVASINEK. CCA PO TÝDNU NEBO PO BOUŘLIVÉM KVAŠENÍ SCEDÍME Z KVĚTŮ A NECHÁME DÁLE PRACOVAT. KVĚTY NESMÍ ZAČÍT HNÍT! PO VYČÍŠTĚNÍ NECHÁME ALESPŮN PŮL ROKU AŽ ROK ZRÁT - VÍNO DLOUHO PRACUJE A MÁ TENDENCI SE OPĚTOVNĚ ROZKVASIT V LAHVI. RECEPT PROPOČTEN NA KVASINKY S MAX. TOLERANCÍ 13% ALK. VÝSLEDNÉ VÍNO JE POLOSŁADKĚ.

### ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY:      \_\_ G. \_\_\_\_\_

VÝŽIVA KVAS.:   \_\_ G. \_\_\_\_\_

ZALOŽENO:       \_\_\_\_\_ LAHVOVÁNO:       \_\_\_\_\_

ALKOHOL:        \_\_\_\_\_ ZBYTKOVÝ CUKR:        \_\_\_\_\_

HODNOCENÍ:     \_\_\_\_\_ ZN.:    \_\_

VZHLED:        \_\_\_\_\_ ZN.:    \_\_

VŮNĚ:           \_\_\_\_\_ ZN.:    \_\_

CHUŤ:           \_\_\_\_\_ ZN.:    \_\_