

DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

ANGREŠTOVÉ VÍNO

SUROVINY PRO 15 L DEMIŽON:

- ZRALÝ ANGREŠT - 5 KG
- VODA NA SPAŘENÍ - 2L
- CUKR - 300G
- VODA NA CUKROVÝ ROZTOK - 4L
- CUKR NA CUKROVÝ ROZTOK - 3 KG
- KVASINKY CEREVISIAE - 1 KS
- VÝŽIVA PRO KVASINKY - 1 KS

RECEPT:

ZRALÉ BOBULE ANGREŠTU PROPLÁCHNEME, ABYCHOM SE ZBAVILI PŘÍPADNÝCH NEČISTOT. POKUD NEJSOU PŘÍLIŠ TVRDÉ, POMAČKÁME JE. ZASYPEME CUKREM A SPAŘÍME VODOU. PO NÁSLEDNÉM VYCHLADNUTÍ PŘELIJEME DO KVASNÉ NÁDOBY A ZALIJEME ROZTOKEM Z VODY A CUKRU. V TROŠE VODY ROZPUSTÍME VÝŽIVU PRO KVASINKY, KTEROU PŘIDÁME DO DEMIŽONU. VZKLÍČENÉ KVASINKY DRUHU CEREVISIAE PŘIDÁME DO DEMIŽONU SAMOSTATNĚ. JAKMILE PROBĚHNE BOUŘLIVÉ KVAŠENÍ, SCEDÍME VÍNO Z ANGREŠTU A NECHÁME JEJ DÁLE PRACOVAT. PO ČASE STÁHNEME VÍNO Z KALŮ. V PŘÍPADĚ NUTNOSTI POUŽIJEME NA VYČIŘENÍ TROJKOMBINACI ČIŘIDEL. PO ÚPLNÉM VYČIŠTĚNÍ PLNÍME DO LAHVÍ. VÝSLEDKEM JE 6-7L SKVĚLÉHO VÍNA.

ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY: __ G. _____

VÝŽIVA KVAS.: __ G. _____

ZALOŽENO: _____ LAHVOVÁNO: _____

ALKOHOL: _____ ZBYTKOVÝ CUKR: _____

HODNOCENÍ: _____ **ZN.:** ____

VZHLED: _____ ZN.: ____

VŮNĚ: _____ ZN.: ____

CHUŤ: _____ ZN.: ____

