

DATUM:

-----

DATUM:

-----

DATUM:

-----

DATUM:

-----

## PAMPELIŠKOVÉ VÍNO



### SUROVINY PRO 15 L DEMIŽON:

- KVĚTY PAMPELIŠEK - 3,3 KG
- VODA NA VÝLUH - 9L
- CUKR - 3 KG
- VODA NA CUKROVÝ ROZTOK - 3 L
- KYSELINA CITRONOVÁ - 45 G
- MED - 6 LŽIC
- CUKR NA DOSLAZENÍ - 250 G
- KVASINKY CEREVISIAE - 1 KS
- VÝŽIVA PRO KVASINKY - 1 KS

### RECEPT:

PRO PAMPELIŠKOVÉ VÍNO SBÍRÁME POUZE PLNĚ ROZVINUTÉ A ROZKVETLÉ HLAVIČKY KVĚTŮ BEZ ZELENÝCH STONKŮ. NASBÍRANÉ KVĚTY MUSÍ BÝT PŘED SPAŘENÍM CO NEJČERSTVĚJŠÍ, IDEÁLNĚ IHNEDE PO SBĚRU. PO SPAŘENÍ LOUHUJEME NĚKOLIK HODIN, MAXIMÁLNĚ DEN. VÝLUH SCEDÍME A PŘIDÁME CUKROVÝ ROZTOK A MED. PO PŘIDÁNÍ KYSELINY CITRONOVÉ A VÝŽIVY, PŘIDÁME VZKLÍČENÉ KVASINKY. PŘÍPADNÁ ČERNÁ BARVA VÝLUHU KVAŠENÍM ZMIZÍ. PO VYKVAŠENÍ VÍNO STÁHNEME Z KALŮ A PŘÍPADNĚ DOSLADÍME DLE CHUTI. PO VYČIŠTĚNÍ VÍNO PLNÍME DO LAHVÍ.

### ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY:     \_\_ G.     -----

VÝŽIVA KVAS.:     \_\_ G.     -----

ZALOŽENO:     -----     LAHVOVÁNO:     -----

ALKOHOL:     -----     ZBYTKOVÝ CUKR:     -----

**HODNOCENÍ:**     -----     **ZN.:**     --

VZHLED:     -----     ZN.:     --

VŮNĚ:     -----     ZN.:     --

CHUŤ:     -----     ZN.:     --