

# Ananasové víno



## Recept pro 10 l demižon:

- voda 4,5 l
- cukr 1,50 kg
- kyselina citronová 5 g
- zralý ananas 3 ks
- (ananasová dužnina) 2 kg

### Kvasinky:

FermiHill Muller 1,5 g  
tolerance k alkoholu 13 %

### Výživa kvasinek:

Fermihill active pro 2,0 g

Výsledné víno by mělo obsahovat 13% alkoholu a 24g zbytkového cukru

## Postup:

Zralé ananasy okrájíme od slupky a vykrájíme i tuhý střed. Měsíčky ananasu nakrájíme na kostky nebo na tenčí plátky. Připravíme si kvasný kbelík, do kterého dáme ananas a zalijeme ho vroucí vodou (cca 1/2 vody z receptu). Přidáme všechny cukr a mícháme dokud se cukr dokonale nerozpustí. Dolijeme zbytek vody, přidáme živnou sůl a kyselinu citronovou. Po vychladnutí na pokojovou teplotu přidáme vzklíčené kvasinky. Se rmutem během kvašení pravidelně mícháme. Na začátku ideálně 2x denně. Jakmile proběhne bouřlivé kvašení, nebo po jednom týdnu, přecedíme víno přes sítko a přelijeme do demižonu. Uzavřeme kvasnou zátkou a necháme několik týdnů odpočívat. Jakmile se zřetelně usadí kal, víno opět stáhneme. Pokud je víno sušší než chceme, rozpustíme v troše stočeného vína cukr (třeba 20g/l) a smícháme roztok se zbytkem vína. V případě, že se víno nechce čistit, použijeme bentonit. Čisté víno necháme zrát (několik měsíců) pod kvasnou rourkou, v chladné místnosti nebo ve sklepě. Lahvujeme ideálně po proběhnutí následujícího léta, kdyby došlo k opětovnému rozkvašení.

## 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).