

# Bezové roséčko



## Recept pro 10 l demižon:

<input type="checkbox"/> voda	7 l	<input type="checkbox"/> zázvas:	
<input type="checkbox"/> cukr	2,00 kg	<input type="checkbox"/> jablečný mošt 11ČNM	1 l
<input type="checkbox"/> kyselina citronová	17 g	<input type="checkbox"/> cukr	0,12 kg
<input type="checkbox"/> střední květy bezu	30 ks		
<input type="checkbox"/> ibišek sudánský květ	10 g		

<b>Kvasinky:</b>		<b>Výživa kvasinek:</b>	
BS12 (univerzální bílé)	1,0 g	NUTRIFERM VIT (supervit)	2,5 g
tolerance k alkoholu	13 %		

Výsledné víno by mělo obsahovat 13% alkoholu a 7g zbytkového cukru

## Postup:

Zázvas: vzhledem k tomu, že má bez občas problém dobře kvasit, doporučuji použít zázvas z receptu. Je potřeba použít kvasnou nádobu větší o 10% než je recept. Jablečný mošt, za studena lisovaný a pouze pasterovaný lze běžně koupit v supermarketech. Mívá však cukernatost 10-11%, proto je potřeba jej dosladit. V něm poté 2 - 3 dny před založením vína, necháme dostatečně namnožit kvasinky. Květy černého bezu sbíráme ráno a také po dešti. V tuto dobu je na nich nejméně hmyzu. Zpracováváme je co nejdříve po sběru. Cukr zalejeme odpovídajícím množstvím vroucí vody z receptu (např. 5kg/5l) a zároveň do roztoku přidáme ibišek, aby se vylouhoval. Jakmile je cukr rozpuštěný, přilijeme část studené vody z receptu, tak abychom měli roztok vlažný. Celé to pak vlijeme do demižonu, nejlépe však do kvasné nádoby/sudu. Ve zbylé části vody rozpustíme kyselinu citronovou a živnou sůl. Celý objem pak dokonale promícháme. Květy můžeme odstříhnout od stopek, anebo je trháme mezi prsty. Následně je přidáme do kvasné nádoby a důkladně promícháme. Přidáme zázvas nebo namnožené kvasinky. Po týdnu bouřlivého kvašení, kdy jsme denně základ promíchávali, z hladiny sebereme většinu květů. Kdybychom víno scedili, mohli bychom i s odebráním kalů zastavit kvašení. Pokud by docházelo k zřetelnému zastavování kvašení a víno by bylo moc sladké a bez alkoholu, přidáme ještě poloviční dávku výživy kvasinek. Naopak pokud by bylo suché, dosladíme. Jakmile kvašení ustane, stáhneme víno hadičkou přes jemný cedník do menší nádoby. Stáčení po čase zopakujeme, dokud není víno jiskrně čisté. Do lahví dáváme ideálně až za rok, při zakládání nového vína, abychom měli jistotu, že se nám v lahvích opětovně nerozkvasí.

## 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).