

Trnkové víno



Recept pro 15 l demižon:

- ☐ voda 7 l
- ☐ cukr 2,50 kg
- ☐ trnky 4 kg

Kvasinky:

FermiHill Muller-Thurgau 2,5 g

Výživa kvasinek:

Fermihill active pro 2,5 g

Výsledné víno by mělo obsahovat 12,5% alkoholu a 33g zbytkového cukru

Postup:

Trnky, podobně jako šípky sbíráme v říjnu až listopadu. Pro lepší výtěžnost můžeme trnky zamrazit. Do kvasného kbelíku si nachystáme cukr a zalijeme ho částí vroucí vody z receptu. Jen tak, aby se nám cukr rozpustil. Následně do ještě horkého cukrového roztoku přidáme rozmrazené trnky a lehce je pomačkáme. Účelem je pouze narušení slupky a částečně dužniny. Je nežádoucí trnky pomačkat na kaši, protože by se výsledné víno špatně čistilo. Do rmutu dolijeme zbytek vody z receptu a v troše vody rozpuštěnou výživu pro kvasinky. Trochu horké vody smícháme ve stejném poměru s připraveným základem a necháme v něm namnožit kvasinky. Ty pak přidáme do kbelíku. Z důvodu praktičnosti na začátku používáme kvasný kbelík, tak abychom mohli jednoduše se rmutem míchat a lépe nám prokvasil. Na začátku mícháme ideálně denně. Jakmile proběhne bouřlivé kvašení nebo cca za dva týdny, přecedíme víno do skleněného demižonu a trnky buďto vymačkáme nebo zlehka vylišujeme. V této chvíli nevadí, pokud není demižon úplně plný, protože víno ještě kvasí a vytváří se ochranné CO₂ nad hladinou. Poté co víno úplně dokvasí a zřetelně se oddělí kaly, jej můžeme stáhnout. Pokud by bylo kalů hodně můžeme použít buničinu a díky ní neztratíme tolik vína. Je dobré použít čířící prostředky v trojkombinaci: tosil-želatina-bentonit. Hotové a vyčištěné víno necháváme v plném demižonu, pod kvasnou zátkou alespoň přes následující léto a na podzim můžeme lahvovat.

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).