

Víno z černého rybízu



Recept pro 20l demižon

voda	8.5 l
cukr	3.75 kg
černý rybíz	7.5 kg
rybízová šťáva	6.6 kg
kvasinky do 13% alk.	4 g
výživa kvasinek	4 g
přibližný objem v demižonu	17.5 l



Víno by mělo teoreticky obsahovat 13% alkoholu a 24 g zbytkového cukru na 1 litr vína.

U vína z černého rybízu můžeme využít více variant kvašení. Rybíz můžeme zamrazit a následně jej rozmrazený vylisovat nebo odšťavnit v odšťavnovači. U druhé varianty můžeme pomačkaný čerstvý rybíz kvasit několik dní a poté jej lisujeme. Pozor, není dobré jej kvasit dlouho, protože se z něj uvolní více hořčin, typických pro černý rybíz. V případě kvašení celého rybízu, jej kvasíme v kvasném kbelíku, kde jej můžeme průběžně pohodlně promíchávat. Doporučuji použít variantu první, podle které je tento recept. Z praktických důvodů je však lepší kvasit šťávu, než celé ovoce. Snadno si doladíme kyselost dle vlastní chuti případným naředěním šťávy nebo jednoduše měřením upravíme výslednou cukernatost podle toho, jak silné víno a zbytkový cukr chceme.

Připravíme si cukrový roztok z části vody z receptu (stačí 1/3) a celého množství cukru. Rostok smícháme s rybízovou šťávou a přidáme výživu pro kvasinky. Pokud je připravený základ chladný přimícháme vzklíčené kvasinky. Po proběhlém bouřlivém kvašení ochutnáme. Ne každému vyhovuje víno suché, proto je ideální dosladit. Doslazujeme vždy rozpuštěním cukru v troše odlitého vína. Při kvašení rybízové šťávy se tvoří hodně kalů, proto je dobré počkat se stáčením, dokud se kaly neusadí. Taktéž je vhodné použít bentonit, který nám kaly dobře usadí a víno vyčistí. Rybízová "hořčinka" se vytrácí z vína až po delší době zrání (rok a více). V receptech se také uvádí, že ji lze potlačit převařením rybízu (šťávy) před začátkem kvašení. Případnou kyselost vína lze potlačit zvýšením cukru na polosladké víno. Do lahví víno stáčíme nejlépe další rok na podzim.

Zápisky z postupu výroby vína:

založeno:

naměřeno °NM:

datum:

datum:

datum:

pozn.: Recept byl vytvořen na základě osobních zkušeností a měření bylo provedeno na ideálně zralém ovoci. Vzhledem k tomu, že každý může sbírat ovoce v různém stupni zralosti a záleží i na odrůdě ovoce, může být výsledné víno chutově odlišné od mého, podle kterého byl recept vytvořen.