

Sušené šípky



Recept pro 10 l demižon:

<input type="checkbox"/> voda	6,5 l	<input type="checkbox"/> voda navíc- jen pro prvák!	0,55 l
<input type="checkbox"/> cukr	2,15 kg		
<input type="checkbox"/> kyselina citronová	7 g		
<input type="checkbox"/> sušené šípky	0,65 kg		
<input type="checkbox"/> (čerstvé šípky cca)	1,2 kg		

Kvasinky:

Kvasinky BS12 (univerzální bílé) 2,5 g

Výživa kvasinek:

Fermihill active pro 3,0 g

Výsledné víno by mělo obsahovat 13% alkoholu a 35g zbytkového cukru

Postup:

Šípky sbíráme na přelomu října a listopadu, ideálně takové, které nejsou ještě příliš změkklé. Sušíme je v troubě při nízké teplotě, nebo lépe v sušičce na ovoce. Při sušení na radiátoru by zbytečně nachytaly prach. V případě prváku ze sušených šípků je nutné doplnit vypařenou vodu. Proto zvážíme šípky před a po sušení a hmotnostní rozdíl nahradíme vodou přidanou do základu. Pro šípkový druhák již žádnou vodu navíc nepřidáváme. Šípky kvasíme nejlépe v kvasném kbelíku. Třetinu až polovinu vody z receptu dáme vařit a ještě vroucí vodou zalijeme sušené šípky, přidáme cukr a dokonale jej rozpustíme. Následně přilijeme zbylou vodu z receptu (studená, kohoutková), kyselinu citronovou a výživu pro kvasinky. Pokud je po promíchání základ již vychladlý, přidáme vzklíčené kvasinky. Šípky necháme ve víně projít bouřlivým kvašením. Jakmile se začne víno čistit a v kvasné rource už není žádná aktivita, teprve tehdy přecedíme víno i se šípky přes cedník. Víno nalijeme do demižonu, kde ho necháme vyčistit. Je vhodné použít bentonit, jelikož obsahuje hodně bílkovin a v chladu by se nám zakalilo. Šípky nijak neomýváme a rovnou založíme druhák se stejným množstvím surovin jako prvák, ale již nepřidáváme "vypařenou vodu". Je vhodné přidat novou dávku kvasinek pro rychlejší rozkvašení. Pro druhák je taktéž vhodné, respektive nutné, přidat v průběhu kvašení ještě navíc poloviční dávku živné soli. Šípkové víno si zaslouží čas, proto je vhodné jej lahvovat nejdříve po roce od založení. Ideálně jej necháme projít následujícím létem, tzn. rok a půl od případného založení. Chutově nejlepší je s vyšším alkoholem (16% a více) a s vyšším zbytkovým cukrem (30g a více).

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).