

ibiškové víno



Recept pro 20 l demižon:

- | | | | |
|--|--------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> sušené květy ibišku | 210 g | <input type="checkbox"/> studená voda | 8 l |
| <input type="checkbox"/> kyselina citronová | 20 g | <input type="checkbox"/> kvasinky BS2 14% alk. | |
| <input type="checkbox"/> zelený čaj | 30 g | <input type="checkbox"/> výživa pro kvasinky | |
| <input type="checkbox"/> rozinky | 400 g | | |
| <input type="checkbox"/> jablko | 4 ks | | |
| <input type="checkbox"/> vroucí voda | 6 l | | |
| <input type="checkbox"/> cukr | 4,4 kg | | |

Postup:

Květy sušeného ibišku (Súdánský květ - Karkade) spolu se zeleným čajem zalijeme 1/3 vroucí vody. Louhujeme přesně 8 minut. Poté scedíme výluh do kvasného kbelíku, kde již máme nachystané rozinky a cukr. Horký výluh nám tak cukr rozpustí. Opakujeme ještě 2x se zbývajících částí vroucí vody. Naposledy přelijeme květy v cedníku studenou vodou. Vše důkladně promícháme, přidáme kyselinu citronovou, výživu pro kvasinky a nastrouhané nebo rozmixované jablko bez pecek. Pokud není základ horký, přidáme důkladně připravené a vzkličené kvasinky. Jakmile proběhne bouřlivé kvašení, přecedíme víno přes cedník do menšího demižonu. Pokud by se kvašení zpomalilo, ale víno by bylo moc sladké, podpoříme kvašení další dávkou živné soli. Víno necháme několik týdnů dokvasit a postupně vyčistit. Po stočení z kalů necháme zrát plný demižon ve sklepě alespoň půl roku. Výsledkem je příjemně voňavé polosladké víno. Ideální záležitost pro ženy. Použité kvasinky BS2 pro aromatické odrůdy - tolerance 14% alk.

teoretický zbytkový cukr: 28 g/l při 14% alk.

naměřená cukernatost: _____ °ČNM

použité kvasinky: _____ g výživa pro kvasinky: _____ g

založeno: _____ lahvováno: _____

alkohol: _____ % vol. zbytkový cukr: _____ g/l

Zápisky z postupu výroby vína:

datum: _____

datum: _____

datum: _____

datum: _____

Závěrečné hodnocení:

Chuť: 1b 2b 3b 4b 5b

Barva: 1b 2b 3b 4b 5b

Vůně: 1b 2b 3b 4b 5b

Celkem: _____ b

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).