

DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

JABLEČNÝ MOŠT

SUROVINY PRO 34 L DEMIŽONU:

- JABLEČNÝ MOŠT - 24L
- VODA - 4L
- CUKR - 5 KG

- KVASINKY NA 14% ALK - 5G
- VÝŽIVA PRO KVASINKY - 6G

RECEPT:

RECEPT JE VYTVOŘEN PRO JABLEČNÝ MOŠT "BOHEMIA". JABLEČNÝ MOŠT DŮKLADNĚ PROMÍCHÁME, NESTAHUJEME Z USAZENIN. PŘELIJEME DO DEMIŽONU. PŘIPRAVÍME SI CUKROVÝ ROZTOK, KTERÝ PO VYCHLADNUTÍ NALIJEME DO DEMIŽONU K MOŠTU. VÝŽIVU PRO KVASINKY DŮKLADNĚ ROZPUSTÍME V TROŠCE VODY A PŘILIJEME DO DEMIŽONU. NÁSLEDNĚ I NABOPTNANÉ A NAMNOŽENÉ KVASINKY, KTERÉ JSME SI PŘEDEM PŘIPRAVILI. PO BOUŘLIVÉM KVAŠENÍ STOČÍME DO MENŠÍHO DEMIŽONU A NÁSLEDNĚ ASI DVAKRÁT STOČÍME, DOKUD NENÍ VÍNO DOKONALE ČISTÉ. TOTO VÍNO SE ČISTÍ VELMI SNADNO A RYCHLE I BEZ POUŽITÍ ČIŘÍCÍCH PROSTŘEDKŮ (ZA PŘEDPOKLADU POUŽITÍ KVALITNÍCH KVASINEK). POKUD SE NECHCE ČISTIT, MŮŽEME POUŽÍT BENTONIT A ŽELATINU. VYČIŠTĚNÉ VÍNO PO MINIMÁLNĚ PŮL ROCE DALŠÍHO ZRÁNÍ NÁSLEDNĚ LAHVUJEME. KVASINKY B52 PRO AROMATICKÉ ODRŮDY S TOLERANCÍ 14% ALK. VÝSLEDNÉ VÍNO JE POLOSUCHÉ AŽ POLOSLADKÉ.

ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY:	_____	VÝŽIVA KVASINEK:	_____
ZALOŽENO:	_____	LAHVOVÁNO:	_____
ALKOHOL:	_____	ZBYTKOVÝ CUKR:	_____

HODNOCENÍ: _____ **ZN.:** _____

VZHLED: _____ ZN.: _____

VŮNĚ: _____ ZN.: _____

CHUŤ: _____ ZN.: _____

