

DATUM:

DATUM:

DATUM:

DATUM:

VÍNO Z MYROBLÁNU



SUROVINY PRO 10 L DEMIŽON:

- MYROBALÁN - 3 KG
- VODA - 4,5 L
- CUKR - 1,5 KG
- KVASINKY CEREVISIAE - 1,5 G
- VÝŽIVA PRO KVASINKY - 1,5 G
- VODA - 1 L
- CUKR - 0,5 KG

RECEPT:

UPOZORNĚNÍ: VZHLEDEM K RŮZNÉ ZRALOSTI A KYSELOSTI OVOCE NEJDE O RÁMCOVÝ RECEPT. ZRALÉ BOBULE MYROBALÁNU (ŠPENDLÍKY, MIRABELKY) POMAČKÁME MAČKADLEM NA BRAMBORY A ZALIJEME ČÁSTÍ VODY. ZE ZBYTKU PŘIPRAVÍME CUKROVÝ ROZTOK. PO VYCHLADNUTÍ PŘILIJEME K ZÁKLADU. PŘIDÁME VÝŽIVU A ROZMNOŽENÉ KVASINKY RODU CEREVISIAE. JAKMILE PROBĚHNE BOUŘLIVÉ KVAŠENÍ, PŘECEDÍME VÍNO Z OVOCE A PŘIDÁME DRUHÝ CUKROVÝ ROZTOK (VÍNO BUDE KVASIT DÁLE). POKUD BY BYLO PŘILÍŠ KYSELÉ, DOLIJEME VODU PODLE CHUTI NAVÍC A ADEKVÁTNÍ MNOŽSTVÍ CUKRU (20G/L PŘIDANÉ VODY). PO DOKONČENÍ KVAŠENÍ A PO USAZENÍ KALU VÍNO ASI DVAKRÁT STOČÍME. VYČIŠTĚNÍ MŮŽEME URYCHLIT BENTONITEM. NECHÁME ZRÁT ALESPŮŇ PŮL ROKU V DEMIŽONU. ZÍSKÁME CCA 7L SUCHÉHO VÍNA S PŘÍJEMNOU ŠVESTKOVOU CHUTÍ.

ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY: __ G. -----

VÝŽIVA KVAS.: __ G. -----

ZALOŽENO: ----- LAHVOVÁNO: -----

ALKOHOL: ----- ZBYTKOVÝ CUKR: -----

HODNOCENÍ: ----- **ZN.:** --

VZHLED: ----- ZN.: --

VŮNĚ: ----- ZN.: --

CHUŤ: ----- ZN.: --