Wino z porzeczek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 16214 razy.

Wychodzi z tego ok. 17% wino.

Przepis na 13,5 litra wina.

1. Miazga z 6 litrów jagód. Wychodzi jakieś 4,5 litra moszczu. Tu od razu uwaga: fernetacja burzliwa (ok 4 tyg) w temp. >24 st. C, póź niej <22 st. C

2. Roztwór cukru:

820 g cukru rozpuszczone w 2 l wody na 1 l moszczu dodawane w trzech częściach:

a) przed fermentacją 2 kg cukru rozpuszczone w 4,5 l wody

b) w czasie burzliwej fermentacji 1 kg cukru w 2,5 l wody

c) po burzliwej fermentacji 0,7 kg cukru w 2 litrach wody

Ostatnia część używana jest do przepłukania tego, co zostaje (jest tam trochę barwników itp.) i do podgrzania moszczu (rozpuścić w gorącej wodzie i tak dodać), żeby zabić resztki drożdży.

3. Przelewanie. Jak się skończy burzliwa fermentacja należy wino (bo to już nie jest zwykły moszcz) zlać znad osadu i odstawić do sklarowania. Opisywane wino nie doczekuje butelkowania, ale jeśli będzie go więcej należy przelać do butelek jak przestanie zupełnie pracować .

Aha, teść nie używa rurki fermentacyjnej, zakrywając gąsiorek tzw. pergaminem. Ja, robiąc wino jabłkowe po burzliwej fermentacji zatykam gąsiorek rurką fermentacyjną i jak przestanie bulgotać zlewam wino do butelek.

Pozdrowienia i życzenia powodzenia. A jak wyjdzie zapraszam się na spróbowanie. ;-)

From: "Piotr Parafiniuk" <koliber@cheerful.com>

---

super wychodzi XD
Nadesłał(a):TaJeMnIcZy :D 2005-09-06 20:09:33