
Wino z porzeczek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 15985 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 nad osadu i odstawić do sklarowania. Opisywane wino nie doczeka 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