

Ostružinové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 1 kg
- ostružin 3 kg
- živná sůl 0.5 balení
- voda 3 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V kbelíku rozmačkáme 3 kg ostružin, přelijeme 2 litry vroucí vody a přidáme 5 g kyseliny citrónové a půl balíčku živné soli. Po vychladnutí přidáme tekuté kvasinky nebo aktivní kvas a necháme vykvasit. Po vykvašení (asi 2 dny) směs vylisujeme do demižonu a přidáme vychlazený svařený roztok 500 g cukru v asi 1/3 litru vody, promícháme a to opakujeme ještě po 5 dnech a pak ještě jednou po 5 dnech. Nebo je možné si svařit najednou 1,5 kg cukru v 1 litru vody a přidávat po třetinách. Hrdlo přegumičkujeme mikrotenovým sáčkem a po posledním přidání cukrového roztoku doplníme demižon v případě potřeby převařenou vodou. Po vykvašení víno častěji přetočíme z kalů a doplníme převařenou vodou. Víno by se mělo nechat uležet minimálně tři měsíce až rok.

Poznámka:

recept na 5 litrů