Jablečné víno

Kategorie: Nápoje

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- vylisovaná šťáva s jablek 7 kg
- kvasinky Champagne Ay 1 ks
- **Dle kyselosti jablek**
- voda 1.2 l
- cukr 700 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. V případě větší kyselosti jablek v teplé vodě rozmícháme cukr a přidáme ke šťávě s kvasinkami Champagne Ay a promícháme (jinak cukr s vodou vynecháme a pouze přidáme kvasinky do šťávy)
2. Nádoby při zakvašování uzavřeme kvasnou zátkou, kterou dobře utěsníme voskem nebo parafínem , aby vzduch nepronikal mezerami a nádoby postavíme do místnosti s teplotou kolem 20 °C
3. Doba kvašení je podle teploty 3-5 týdnů. Že je víno vykvašené poznáme tak, že bublinky kysličníku uhličitého přestanou kvasnou zátkou unikat.
4. Víno ponecháme ještě 2-3 týdny, aby se vytvořily vonné a chuťové látky
5. Víno stáčíme do níže postavených lahví hadičkou, která nesmí být úplně na dně kvasné nádoby, ale cca 3 cm nade dnem (aby nenasála kal ze dna). Sklenice plníme až nahoru, aby i zátka byla vínem smáčena
6. Zátky vsuneme jen volně, nebo dáme jen vatové špunty, neboť víno nám bude ještě dokvašovat
7. Neplné doléváme stejným vínem z některé jiné láhve

8. Usadí-li se u dna vína ještě kal, znovu víno přetočíme nebo čistíme gaminem a želatinou. Na 10 l vína stačí 0,3 až 0,5 g taninu a 0,6 až 1 g želatiny
9. Želatinu rozpustíme v teplé vodě a v jiné nádobě rozpustíme tanin. Po důkladné promíchání přidáme do vína nejdříve tanin , dobře zamícháme, pak vlijeme želatinu a opět promícháme
10. Po zčištění víno znovu přetočíme
11. Před upotřebení zátky několik hodin namáčíme ve vodě 70 °C teplé a z této vody zátku po zátce vyjímáme , vsuneme do zátkovačky a zarazíme do hrdla láhve
12. Zátky by neměli hrdlo přesahovat, aby se z důvodu bezpečnosti mohli parafinovat
13. Uložené láhve by měli být uskladněny při teplotě do 14 °C.