

Dezertní jablečné víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vylisovaná šťáva s jablek 7 kg
- cukr 1450 g
- voda 1.2 l
- kvasinky Champagne Ay 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. V teplé vodě rozmícháme 85 dkg cukru a přidáme ke šťávě s kvasinkami Champagne Ay a promícháme
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. Do čistého vína přimícháme dalších 60 dkg cukru (jemný cukr rozpustíme v teplém víně)
5. Víno ponecháme ještě 2-3 týdny, aby se vytvořily vonné a chuťové látky
6. Víno stáčíme do níže postavených lahví hadičkou, která nesmí být úplně na dně kvasné nádoby, ale cca 3cm nade dnem (aby nenasála kal ze dna). Sklenice plníme až nahoru, aby i zátka byla vínem smáčena
7. Zátky vsuneme jen volně, nebo dáme jen vatové špunty, neboť víno nám bude ještě dokvašovat
8. Neplné doléváme stejným vínem z některé jiné láhve

9. Usadí-li se u dna vína ještě kal, znovu víno přetočíme nebo čistíme gaminem a želatinou. Na 10 l vína stačí 0,3 až 0,5g taninu a 0,6 až 1g želatiny
10. 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
11. Po zčištění víno znovu přetočíme
12. 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
13. Zátky by neměli hrdlo přesahovat, aby se z důvodu bezpečnosti mohli parafinovat
14. Uložené láhve by měli být uskladněny při teplotě do 14°C.

Poznámka:

5 porcí = 5 litrů