

Rybízové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- rybíz 2.5 kg
- voda 2.7 l
- cukr 900 g
- kvasinky Malaga 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Rybíz pereme pod tekoucí vodou nebo propíráme v koši ponořeném ve vodě, mícháme tyčí.
2. Lisujeme na mlýnku na ovoce i se stopkami
3. Pak ještě rozmačkáme celý obsah tloukem (dřevěnou palicí) a necháme 2-3 dny nakvasit
4. Několikrát denně zamícháme, aby se koláč, který plave nahoře, promíchal
5. Tento koláč vylišujeme přes plátno a čistou šťávu odspodu slijeme a přecedíme sítkem (žíněným)
6. Na zkvašení použijeme kvasinky Champagne nebo Malaga
7. Větší množství vína zakvašujeme v sudech, které však musíme velmi pečlivě vymýt a vysířit. Pro začátečníky jsou vhodnější okurková láhev nebo velké skleněné speciální láhve na víno, kde můžeme pochod kvašení dobře pozorovat. Demižóny (opletené) nemůžeme dezinfikovat zapálenou sírou, proto je vyplachujeme po vymytí ještě teplou vodou s tabletou kaliumpyrosulfitu (10 g na 5 l vody)
8. 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

9. Zátky vsuneme jen volně, nebo dáme jen vatové špunty, neboť víno nám bude ještě dokvašovat. Na láhve dohlížíme, aby byly plné
10. 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. 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. Po zčištění víno znovu přetočíme
11. Teprve, když je víno úplně čisté, láhve pevně zatkujeme a ukládáme ležmo, aby zátka byla vínem smáčena
12. Zátky mají být nepoužití, málo pórovité a dlouhé. 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. Uložené láhve by měly být uskladněny při teplotě do 14 °C.

Doporučení:

Rybízové víno je velmi chutné. Můžeme ho vyrábět z rybízu černého, bílého i červeného, nejchutnější je však z červeného z přídavkem 10-15 % černého rybízu.

Poznámka:

5 porcí = 5 litrů