Borůvkové víno

Kategorie: Nápoje

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- borůvky 5 kg
- cukr 800 g
- voda 1 lžička
- fosforečňan amonný 1 ks
- kvasinky Malaga 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Rozmačkané borůvky ihned vylisujeme a zbylé výlisky s přídavkem vody vylisujeme druhý den
2. Obě šťávy smícháme, rozpustíme cukr a přidáme 2 g fosforečňanu amonného, abychom urychlili kvašení
3. Necháme 2-3 dny nakvasit
4. Několikrát denně zamícháme, aby se koláč, který plave nahoře, promíchal
5. Tento koláč vylisujeme 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 zátkujeme 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 měli být uskladněny při teplotě do 14 °C.

Doporučení:
Borůvky používáme jen úplně zralé, protože se rychle kazí a víno z nich vyrobené by mělo hořkou chuť.

Poznámka:

5 porcí = 5 litků