

Borůvkové víno



Recept pro 10 l demižon:

- voda 2,75 l
- cukr 1,50 kg
- lesní borůvky 3,75 kg
- kyselina citronová 12,5 g

Kvasinky:

FermiHill Veltlín 2,0 g
tolerance k alkoholu 15 %

Výživa kvasinek:

FermiHill Active PRO 3,5 g

Výsledné víno by mělo obsahovat 15% alkoholu a 25g zbytkového cukru

Postup:

Recept je určen pro lesní borůvky, pokud bychom použili zahradní, víno nebude vůbec aromatické. Lesní borůvky můžeme kvasit čerstvé, ale i rozmrazené. V případě rozmrazených je výhoda v lepším uvolnění šťávy. Borůvky probrané od nečistot pomačkáme a zalijeme částí vroucí vody z receptu. Přidáme cukr a důkladně vše promícháme, tak aby se cukr dokonale rozpustil. V troše vody rozpustíme kyselinu citronovou a přilijeme k borůvkám. Následně dolijeme do kvasné nádoby zbytek vody z receptu. Připravíme si 2/3 výživy pro kvasinky a necháme vzklíčit samotné kvasinky. Jakmile jsou připraveny přimícháme je do základu a přidáme výživu. Na začátku kvasíme ideálně v kvasné nádobě. Během kvašení (do vylisování) je nezbytně nutné kvasící borůvky promíchávat. Po několika dnech je scedíme přes cedník a vylisujeme v lisu nebo ručně naběračkou v cedníku. Kvasící víno přelijeme do menšího demižonu a přidáme zbylou část výživy pro kvasinky. Necháme jej dokvasit při pokojové teplotě. Jakmile se usadí kaly opatrně víno stáhneme a dáme zrát na minimálně půl roku do sklepa, ideálně jej necháme zrát přes následující léto. Pokud se víno nečistí použijeme bentonit popř. filtraci. Vzhledem k náročnosti sběru (ceně borůvek), je však lepší vínem neplýtvat při zbytečném častém stáčení nebo čiření a tolerovat případný lehký zákal. Borůvkové víno je silně barvicí a proto s ním vždy pracujeme velmi opatrně. Chuťově patří k nejlepším ovocným vínům.

Zápisky z postupu výroby vína:

Založeno: _____ naměřeno °ČNM: _____

Datum: _____

Datum: _____

Datum: _____

Výsledné hodnocení vína:

pozn.: Recept byl vytvořen na základě mnohaletých osobních zkušeností a měření bylo provedeno na ideálně zralém ovoci. Vzhledem k tomu, že každý sbírá ovoce v různé zralosti, může se reálná kyselost a cukernatost ovoce lišit (i díky odrůdě ovoce).