

# Jahodové víno



## Recept pro 10 l demižon:

- voda 3 l
- cukr 1,30 kg
- zralé jahody 3 kg
- očištěné jahody 2,9 kg
- kyselina citronová 4 g

### Kvasinky:

FermiHill Muller-Thurgau 2,0 g

### Výživa kvasinek:

FermiHill active pro 1,5 g

**Výsledné víno by mělo obsahovat 12,5% alkoholu a 33g zbytkového cukru**

## Postup:

Jahody jakožto celé ovoce, kvasíme nejlépe v kvasném kbelíku a to do doby, než je scedíme. Zralé jahody očištíme, rozkrojíme na půlku a zkontrolujeme, že nejsou nahnilé. Jahody pokud možno neoplachujeme. Lehce je pomačkáme mačkadlem na brambory. Kaše je nežádoucí, protože je potřebujeme pouze namáčknout. Připravíme si cukrový roztok z vody a cukru z receptu a ještě teplým jím zalijeme jahody. Pozor, pouze do kbelíku! Nikoliv do demižonu, který by prasknul! Jahodové víno při kvašení vytváří velké množství pěny, opravdu doporučuji na začátku dodržet velikost demižonu/kvasné nádoby. Přidáme kyselinu citronovou, živnou sůl a důkladně promícháme. Po vychladnutí rmutu, můžeme přidat namnožené kvasinky. Od samotného založení, po celou dobu bouřlivého kvašení, denně několikrát promícháváme! Pokud bychom to neudělali, jahody začnou hnit a plesnivět. Po konci bouřlivého kvašení, přecedíme víno přes sítko a přelijeme již do menšího skleněného demižonu a necháme usadit kaly. Jahodové víno se dobře čistí samovolně. Stává se však někdy, že se časem zakalí, proto je vhodné použít trojkombinaci čířidel, želatina, tosil, bentonit, nebo alespoň bentonit. Jakmile je dokonale vyčištěné, necháme víno zrát ve sklepe alespoň půl roku, nejlépe však přes následující léto. Až poté lahvuje.

## 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).