

# Malinové víno



## Recept pro 5 l demižon:

- voda 2 l
- cukr 0,75 kg
- maliny 1,5 kg

<b>Kvasinky:</b>		<b>Výživa kvasinek:</b>	
FermiHill Muller-Thurgau	1,0 g	Maxaferm	1,0 g
tolerance k alkoholu	12 %		

Výsledné víno by mělo obsahovat 12% alkoholu a 20g zbytkového cukru

## Postup:

Vzhledem k tomu, že maliny dozrávají delší dobu, je vhodné je průběžně sbírat a uchovávat v mrazáku, dokud nebudeme mít dostatečné množství pro výrobu vína. Rozmražené maliny nezaléváme horkou vodou, jelikož by se z nich stala kaše. Do části vody, kterou jsme zahřáli vysypeme cukr a dokonale jej rozpustíme. Následně dolijeme zbytek vody a poté přidáme rozmražené maliny i se šťávou z nich. Maliny v základu jen lehce pomačkáme. Pokud není základ horký, přimícháme živnou sůl rozpuštěnou v troše vody a také dopředu namnožené kvasinky. Během bouřlivého kvašení je potřeba rmut průběžně promíchávat. Jakmile bouřlivé kvašení ustane, víno přecedíme přes cedník a maliny zlehka vymačkáme. Pravděpodobně z nich bude kašovitá směs, proto je dobré ji nechat volně odkapat. Víno dáme čistit do menšího demižonu a jakmile se vyčistí stáhneme jej a necháme alespoň půl roku zrát. Malinové víno bývá kyselejší, ale při větším naředění by se ztratila chuť malin, proto je lepší maliny kombinovat s jinými víny, třeba s jablečným.

## 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).