

Pomerančové víno



Recept pro 10 l demižon:

- voda 2,5 l
- cukr 1,50 kg
- pomeranče 7,5 kg
- pomerančová šťáva cca 3,4 l

Kvasinky:

BS12 (univerzální bílé) 1,5 g
tolerance k alkoholu 13 %

Výživa kvasinek:

NUTRIFERM VIT (supervit) 1,5 g

Výsledné víno by mělo obsahovat 13% alkoholu a 27g zbytkového cukru

Postup:

Pomeranče oloupeme a pomocí odšťavňovače z nich vylisujeme šťávu. Pokud bychom kvasili nakrájené pomeranče, hrozilo by, že se z bílých částí dostane do vína hořkost. V horké vodě dokonale rozpustíme cukr. Jakmile cukrový roztok vychladne, přimícháme do něj vylisovanou pomerančovou šťávu a živnou sůl rozpuštěnou v troše vody. Poté přidáme i dopředu namnožené kvasinky. Během bouřlivého kvašení demižonem průběžně mícháme. Jakmile skončí bouřlivé kvašení a začne se usazovat kal, opatrně stáhneme víno přes cedník a zbylou část necháme prokapat taktéž přes cedník. Víno necháme několik týdnů čistit a poté jej po stažení z kalů necháme asi rok zrát. Po roce se chuťově příjemně zakulatí.

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).