

# Rebarborové víno



## Recept pro 10 l demižon:

- voda 3,5 l
- cukr 1,70 kg
- očištěná rebarbora 2 kg

### Kvasinky:

FermiHill Veltlín 2,0 g  
tolerance k alkoholu 15 %

### Výživa kvasinek:

Maxaferm 2,0 g

Výsledné víno by mělo obsahovat 15% alkoholu a 9g zbytkového cukru

## Postup:

Rebarboru očištíme a nakrájíme na kostičky. Používáme pouze spodní část bez horní listové! Je vhodné ji na pár dní zamrazit, uvolní se z ní při kvašení více šťávy a aroma. Rozmraženou rebarboru zalijeme částí vroucí vody z receptu a přidáme cukr. Promícháváme dokud se cukr úplně nerozpustí. Poté přimícháme zbylou část vody. Jakmile základ vychladne, přidáme výživu pro kvasinky a dopředu namnožené kvasinky. Z praktických důvodů víno kvasíme v kvasném kbelíku. Během bouřlivého kvašení je totiž potřeba rebarboru pravidelně promíchávat. Po bouřlivém kvašení rebarboru přecedíme přes cedník a zlehka vymačkáme. V této fázi je vhodné přelít víno do menšího demižonu. Odpovídá to cca 1/2 objemu původního kbelíku. Jakmile se víno vyčistí a usedne kal, necháme jej zrát alespoň půl roku ve sklepě. Víno je chuťově výtečné.

UPOZORNĚNÍ: výroba rebarborového vína je na vlastní nebezpečí. Rebarbora obsahuje kyselinu šťavelovou, která může způsobit zdravotní potíže.

## 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).