Víno z červeného rybízu

Recept na 20 l demižon

voda	8.8 l
cukr	3.2 kg
červený rybíz	5.3 kg
kvasinky do 12.5 % alk.	4 g
výživa kvasinek	4 g
přibližný objem v demižonu	17 l

vinařům
make it, drink it! CZ

Víno by mělo teoreticky obsahovat 12.5% alkoholu a 11 g zbytkového cukru na 1 litr vína.

Rybízové víno je jedno z nejčastěji vyráběných domácích vín. Červený rybíz je však vzhledem ke stupni zralosti různě kyselý, proto berte uvedené poměry v receptu jako orientační!

Rybíz obereme od třapin a lehce jej pomačkáme. Tak abychom narušili bobuli. Můžeme jej pro usnadnění výroby včetně třapin odšťavnit v mlýnku Tuti Fruti. Alternativně v odšťavňovači. Připravíme si cukrový roztok ze zhruba poloviny vody z receptu všeho cukru. Ještě horkým zalijeme rybíz. To ale pouze pokud kvasíme v kvasném kbelíku, jinak musíme počkat na vychladnutí! Pokud kvasíme šťávu, pouze ji smícháme s cukrovým roztokem a zbytkem vody z receptu.

Přidáme výživu pro kvasinky a předem namnožené kvasinky. Pokud kvasíme celý rybíz, necháváme ho kvasit po dobu celého bouřlivého kvašení. Poté jej buďto lehce vymačkáme nebo vylisujeme. Následně víno necháme dokvasit pod kvasnou zátkou v menším demižonu, dokud se zřetelně neoddělí kaly, až poté jej stočíme. Jakmile je víno čisté dáme jej zrát alespoň na půl roku do sklepa. Pokud je ve víne zbytkový cukr, necháme zrát přes následující léto, až poté lahvujeme.

Zápisky z postupu výroby vína:

založeno: naměřeno °NM:

datum:

datum:

datum:

pozn.: Recept byl vytvořen na základě osobních zkušeností a měření bylo provedeno na ideálně zralém ovoci. Vzhledem k tomu, že každý může sbírat ovoce v různém stupni zralosti a záleží i na odrůdě ovoce, může být výsledné víno chuťově odlišné od mého, podle kterého byl recept vytvořen.