Šípkové víno - sušené šípky

Recept na 20 l demižon

vinařům make it, drink it! CZ

voda	13 l
cukr	4.3 kg
kyselina citronová	14 g
sušené šípky	1.3 kg
(čerstvé šípky cca)	2.4 kg
*voda navíc - pro prvák!	1.1 l
kvasinky do 13 % alk.	5 g
výživa kvasinek	6 g
přibližný objem v demižonu	18.5 l

Víno by mělo teoreticky obsahovat 13% alkoholu a 35 g zbytkového cukru na 1 litr vína.

Šípky sbíráme na přelomu října a listopadu, ideálně takové, které nejsou ještě příliš změklé. Sušíme je v troubě při nízké teplotě, nebo lépe v sušičce na ovoce. Při sušení na radiátoru by zbytečně nachytaly prach. V případě prváku ze sušených šípků je nutné doplnit vypařenou vodu. *Proto zvážíme šípky před a po sušení a hmotnostní rozdíl nahradíme vodou přidanou do základu. Pro šípkový druhák již žádnou vodu navíc nepřidáváme. Šípky kvasíme nejlépe v kvasném kbelíku. Třetinu až polovinu vody z receptu dáme vařit a ještě vroucí vodou zalijeme sušené šípky, přidáme cukr a dokonale jej rozpustíme. Následně přilijeme zbylou vodu z receptu (studená, kohoutková), kyselinu citronovou a výživu pro kvasinky. Pokud je po promíchání základ již vychladlý, přidáme vzkříšené kvasinky. Šípky necháme ve víně projít bouřlivým kvašením.

Jakmile se začne víno čistit a v kvasné rource už není žádná aktivita, teprve tehdy přecedíme víno i se šípky přes cedník. Víno nalijeme do demižonu, kde ho necháme vyčistit. Je vhodné použít bentonit, jelikož obsahuje hodně bílkovin a v chladu by se nám zakalilo. Šípky nijak neomýváme a rovnou založíme druhák se stejným množstvím surovin jako prvák, ale již nepřidáváme "vypařenou vodu". Je vhodné přidat novou dávku kvasinek pro rychlejší rozkvašení. Pro druhák je taktéž vhodné, respektive nutné, přidat v průběhu kvašení ještě navíc poloviční dávku živné soli. Šípkové víno si zaslouží čas, proto je vhodné jej lahvovat nejdříve po roce od založení. Ideálně jej necháme projít následujícím létem, tzn. rok a půl od případného založení. Chuťově nejlepší je s vyšším alkoholem (16% a více) a s vyšším zbytkovým cukrem (30g a více).

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.