

Višňové víno



Recept pro 35 l demižon:

<input type="checkbox"/> voda	14 l
<input type="checkbox"/> cukr	5,50 kg
<input type="checkbox"/> višně	10 kg

Kvasinky:

Fermihill veltlín	6,0 g
tolerance k alkoholu	15 %

Výživa kvasinek:

Fermihill active pro	6,5 g
----------------------	-------

Výsledné víno by mělo obsahovat 15% alkoholu a 14g zbytkového cukru

Postup:

Pro počáteční kvašení celého ovoce, používáme ideálně kvasný kbelík. A to z praktického důvodu i nutnosti míchání rmutu. Přebírané a očištěné višně jen lehce pomačkáme v kbelíku. Mačkáme opatrně, abychom nepodrtili pecky - višně nevypeckováváme. Stačí pouze narušit dužninu, nesmíme z višně udělat "kaši". Cukr rozpustíme v části vody z receptu (cca 1/3) a ještě horkým roztokem zalijeme višně. Přidáme zbývající vodu z receptu a rozpuštěnou živnou sůl. Jakmile rmut vychladne, přidáme předem namnožené kvasinky. Je opravdu velmi důležité višně během kvašení několikrát denně promíchat, aby nezačaly plesnivět. Višně kvasíme přibližně týden, následně kvasící víno stáhneme do demižonu a višně opatrně vylisujeme nebo vymačkáme přes cedník. Víno necháme kvasit dokud se kvašení nezastaví a zřetelně se neusadí kal. Dřívější stáčení je zbytečné a přicházíme tím o drahocenné víno. Většinou stačí pouze 2 stočení z kalů v rozmezí několika týdnů až měsíců. Vyčištěné víno dáme odpočívat do sklepa. Nejlépe jej necháme projít následujícím létem a lahvuje až na podzim. Je výtečné jako polosuché, s vyšším alkoholem, ideální na zimní večery.

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).