DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

TŘEŠŇOVÉ VÍNO

SUROVINY PRO 10 L DEMIŽON:

- ☐ TŘEŠNĚ - 4KG
- ☐ VODA - 3,4L
- ☐ CUKR - 1,2KG
- ☐ KYSELINA CITRONOVÁ - 15G
- ☐ KVASINKY CEREVISIAE - 2G
- ☐ VÝŽIVA PRO KVASINKY - 2G

RECEPT:

POZOR, NEJEDNÁ SE O RÁMCOVÝ RECEPT. POMĚRY JSOU ZÁVISLÉ NA ZRALOSTI A ODRŮDĚ TŘEŠNÍ. TŘEŠNE VYPECKUJEME A LEHCE POMAČKÁME. POKUD JSOU NA PECKÁCH ZBYTKY TŘEŠNÍ, PŘELIJEME JE HORKÝM CUKROVÝM ROZTOKEM PŘES SÍTKO. V OPAČNÉM PŘÍPADĚ POUZE TŘEŠNĚ. PŘIDÁME KYSELINU CITRONOVOU A VÝŽIVU PRO KVASINKY. JAKMILE MÁME VZKLÍČENÉ KVASINKY, PŘIDÁME JE DO VYCHLADLÉHO ZÁKLADU. PRŮBĚŽNĚ RMUT PROMÍCHÁVÁME, ABY TŘEŠNĚ NA HLADINĚ NEZAČALY PLESNIVĚT. TŘEŠNĚ SCEDÍME PŘES SÍTKO PO PROBĚHLÉM BOUŘLIVÉM KVAŠENÍ NEBO ZA CCA 14 DNÍ. PO NĚKOLIKA STÁČENÍCH A VYČIŠTĚNÍ VÍNO NECHÁME ASLESPOŇ PŮL ROKU ZRÁT. VÝSLEDKEM JE CCA 6 LITRŮ SUCHÉHO VÍNA.

ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY: __ G. _____

VÝŽIVA KVAS.: __ G. _____

ZALOŽENO: _____ LAHVOVÁNO: _____

ALKOHOL: _____ ZBYTKOVÝ CUKR: _____

HODNOCENÍ: _____ **ZN.:** __

VZHLED: _____ ZN.: __

VŮNĚ: _____ ZN.: __

CHUŤ: _____ ZN.: __