DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

ČERVENÝ RYBÍZ

SUROVINY PRO 15 L DEMIŽON:

- □ RYBÍZ - 3,5KG
- □ RYBÍZOVÁ ŠŤÁVA CCA - 3L
- □ VODA - 5,5L
- □ CUKR - 2KG
- □ KVASINKY CEREVISIAE - 2G
- □ VÝŽIVA PRO KVASINKY - 2G

RECEPT:

Pozor, uvedené poměry se můžou lišit v závislosti na zralosti či odrůdě rybízu! Rybíz pomačkáme a vylisujeme nebo jej včetně třapin odšťavníme v mlýnku tuti fruti případně v odšťavňovači. Šťávu naředíme částí vody a dolijeme cukrovým roztokem ze zbytku vody a veškerého cukru z receptu. Přidáme výživu pro kvasinky a předem namnožené kvasinky. Víno po bouřlivém kvašení přecedíme přes jemné sítko nebo necháme prokapat přes jemné plátno. Po několika týdnech jej po usazení kalů opatrně stáhneme a dáme zrát alespoň na půl roku do sklepa. Výsledkem je asi 9 litrů suchého vína.

ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY: __ G. _____

VÝŽIVA KVAS.: __ G. _____

ZALOŽENO: _____ LAHVOVÁNO: _____

ALKOHOL: _____ ZBYTKOVÝ CUKR: _____

HODNOCENÍ: _____ **ZN.:** __

VZHLED: _____ ZN.: __

VŮNĚ: _____ ZN.: __

CHUŤ: _____ ZN.: __