

wino z winogron

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka

%%%

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 kg owoców -
- 2,5 kg cukru -
- 5 l wody -
- drożdże winne -

Etapy przyrządzania:

1. Przygotować matkę drożdżową. Z umytych owoców wycisnąć sok i zmieszać z przegotowaną letnią wodą (lub sokiem ze słodkich jabłek lub gruszek). Winogrono ugnieść lub zmiażdżyć tłuczkiem w misie kamionkowej lub sokowirówce. Zalać wrzącą wodą wytłoki i po 3 dniach miazgę przecedzić. Połowę ilości cukru wymieszać z niewielką ilością moszczu i dodać razem z matką drożdżową do zastawu. Po dwóch dniach dodaje się resztę cukru i butelkę zamyka korkiem z rurką fermentacyjną. Po miesiącu burzliwej fermentacji ściąga się wino i poddaje kolejnej fermentacji. Kolejne ściągnięcia wina znad osadu pozwala na jego dojrzewanie przez miesiąc. Następnie rozlewa się do butelek

