Domowe wino z agrestu

Przepis nr 15. Około 10 l przygotowanego płynu, z którego otrzymasz około 8-9 l wina. Wydajność i czasy są orientacyjne.

Własne wino pozwala zachować owocowy aromat i rozwijać winiarskie hobby. Fermentujemy przygotowany płyn bez skórek i pestek.

Co chcemy uzyskać?

Wino wytrawne o mocy orientacyjnie 11,5-13,5%. Fermentacja zwykle 2-4 tygodnie. Klarowanie i dojrzewanie: 6-9 miesięcy. O etapach decydują pomiary i smak.

Składniki

• 5 kg zdrowych, dojrzałych owoców, ważonych po oczyszczeniu.

• Orientacyjnie 1,7-2,1 kg cukru; ostateczną ilość ustal po pomiarze.

• 1 saszetka ALCOMAT Fruit Wine Yeast HAT 5 g.

• 1 saszetka ALCOMAT Nutri-Duo 10 g.

• Pectolase i PIRO Ferm według instrukcji.

• Do uwadniania: 25 ml wody i 25 ml nastawu.

• Woda do uzyskania 10 l nastawu, łącznie z syropem: zwykle 5,5-6,5 l.

Używamy całych saszetek drożdży i ALCOMAT Nutri-Duo. Pozostałe dodatki odmierzamy osobno.

Potrzebny sprzęt

• Fermentor spożywczy około 15 l do fermentacji 10 l przygotowanego płynu, z pokrywą i rurką fermentacyjną; pozostaw miejsce na pianę.

• Pojemnik spożywczy 20-25 l do przygotowania i obróbki owoców przed oddzieleniem płynu.

• Prasa do owoców lub worek filtracyjny do oddzielenia soku od miazgi.

• Pojemnik z rurką do dalszej fermentacji oraz mniejsze pojemniki dopasowane do ilości napoju podczas dojrzewania.

• Areometr z menzurką i termometr.

• Miernik pH i zestaw do pomiaru kwasowości.

• Waga oraz przyrząd do dokładnego odmierzania dodatków.

• Wężyk do zlewania i preparat do mycia oraz odkażania sprzętu.

• Butelki do wina i odpowiednie zamknięcia.

1. Wybierz i przygotuj owoce

Wybierz zdrowe, dojrzałe i aromatyczne owoce. Spleśniałe i gnijące odrzuć w całości. Umyj i odsącz.

Usuń ogonki i pozostałości kwiatów. Delikatnie rozgnieć z 2 litrami wody z puli przepisu. Po działaniu enzymu odciśnij przed fermentacją; nie rozcieraj pestek.

2. Przygotuj sprzęt i sok

Umyj i odkaź sprzęt. Nie miksuj owoców na gładki przecier ani nie gotuj.

Przełóż delikatnie rozgniecione owoce z wodą do pojemnika. Oddzielisz płyn po zastosowaniu enzymu.

3. Zastosuj PIRO Ferm i Pectolase

Wymieszaj płyn, pobierz przecedzoną próbkę i zmierz pH. Dodaj PIRO Ferm w dawce dobranej według instrukcji produktu i pH nastawu. Dokładnie wymieszaj. Nie stosuj automatycznie całej saszetki.

Przed dodaniem Pectolase zaplanuj najlepiej około 12 godzin przerwy, chyba że etykieta wskazuje inaczej. Podczas oczekiwania przechowuj nastaw pod przykryciem, w chłodzie.

Dodaj Pectolase zgodnie z instrukcją produktu. Zachowaj wskazany czas i temperaturę działania. Enzym wspomaga uwalnianie soku i ułatwia późniejsze klarowanie.

Drożdże dodaj zwykle po około 24 godzinach od zastosowania PIRO, uwzględniając również instrukcję enzymu. Samo odczekanie nie usuwa nadmiernej dawki siarczynów.

4. Oddziel osad lub owoce

Po działaniu enzymu delikatnie odciśnij owoce, bez przepychania miąższu i rozcierania pestek.

Zmierz uzyskany płyn. Lekka mętność jest dopuszczalna. Fermentujemy bez skórek i pestek.

5. Przygotuj 10 l i dobierz parametry

Do płynu dodawaj stopniowo wodę i cukier. Przygotuj najpierw około 9 l, potem skoryguj i dopełnij do 10 l.

Orientacyjny cel: 20-22 °Brix, gęstość 1,083-1,092. Po dopełnieniu ponownie zmierz parametry.

Zmierz kwasowość i pH. Orientacyjny punkt wyjścia: 6-8 g/l kwasowości miareczkowej w przeliczeniu na kwas winowy. Sprawdź jednostki zestawu; pH jest innym parametrem.

Korektę dobierz po pomiarach i małej próbie. W soku jabłkowym warto najpierw mieszać odmiany o różnej kwasowości. Nie rozcieńczaj bez ograniczeń.

Zapisz końcową objętość, gęstość i ilości dodatków.

6. Dodaj pożywkę i drożdże

Doprowadź nastaw do temperatury około 18-20 °C.

Rozpuść całą saszetkę ALCOMAT Nutri-Duo - 10 g w niewielkiej porcji nastawu. Wlej do fermentora i wymieszaj.

W osobnym, odkażonym naczyniu połącz 25 ml wody i 25 ml przygotowanego nastawu, w temperaturze 25-30 °C.

Dodaj całą saszetkę ALCOMAT Fruit Wine Yeast HAT - 5 g i pozostaw na około 20-25 minut, zgodnie z instrukcją produktu.

Stopniowo dodawaj niewielkie porcje płynu z fermentora, aby zbliżyć temperaturę przygotowanych drożdży do temperatury nastawu. Wlej drożdże i delikatnie wymieszaj.

Pożywkę dodaj do nastawu, a nie do płynu służącego do uwadniania drożdży. Zamknij fermentor z rurką i pozostaw miejsce na pianę.

7. Przeprowadź fermentację

Utrzymuj stabilną temperaturę około 18-20 °C. Jeśli po 48-72 godzinach nie widzisz oznak pracy, sprawdź temperaturę i zmierz gęstość. Jej spadek potwierdza fermentację.

Po około dwóch tygodniach zacznij kontrolować zakończenie procesu. Próbkę przed pomiarem delikatnie odgazuj i uwzględnij temperaturę kalibracji areometru. Nie wlewaj próbki z powrotem do nastawu.

Wykonaj trzy pomiary w odstępach 2-3 dni, utrzymując nastaw w temperaturze fermentacji. Wynik powinien pozostawać niezmienny i odpowiadać zakończonej fermentacji.

W wytrawnym winie gęstość często spada poniżej 1,000, jednak pojedynczy odczyt nie potwierdza zakończenia fermentacji.

Jeśli odczyt zatrzymał się wyraźnie wysoko, sprawdź, czy fermentacja nie ustała przedwcześnie. Brak bąbelków w rurce nie jest wystarczającym potwierdzeniem.

8. Zlej wino znad osadu

Po zakończeniu fermentacji i opadnięciu grubego osadu zlej wino wężykiem do czystego, odkażonego pojemnika. Nie zasysaj osadu.

Ogranicz rozchlapywanie i kontakt z powietrzem. Dobierz pojemnik tak, aby nad winem pozostało niewiele wolnej przestrzeni. Nadal używaj rurki fermentacyjnej.

Ochronę PIRO Ferm dobierz według instrukcji produktu, pH i poziomu wolnego SO_2, jeśli jest mierzony.

9. Pozostaw do klarowania i dojrzewania

Przechowuj wino w chłodnym, ciemnym miejscu. Zlewaj po powstaniu wyraźnego osadu, nie według sztywnego kalendarza. Zaplanuj 6-9 miesięcy; odłóż rozlew, jeśli wino nadal wymaga klarowania. Dojrzewanie nie zastępuje korekty nadmiernej kwasowości.

10. Rozlej do butelek

Butelkuj wino, gdy jest klarowne, zakończyło fermentację i ma stabilne parametry. Użyj czystych, odkażonych butelek oraz odpowiednich zamknięć. Ogranicz kontakt z powietrzem.

Ten przepis daje wino wytrawne. Jeśli preferujesz wersję półwytrawną lub półsłodką, zaplanuj osobny etap dosładzania i odpowiedniej stabilizacji. Nie dodawaj cukru bezpośrednio przed butelkowaniem bez zabezpieczenia przed ponowną fermentacją. Sam PIRO nie gwarantuje zabezpieczenia dosłodzonego wina.

Jak oszacować zawartość alkoholu?

Jeśli po pomiarze początkowym nie dodawałeś cukru ani wody, zastosuj przybliżenie:

Alkohol [% obj.] ≈ (gęstość początkowa - gęstość końcowa) × 131.

Przykład: (1,087 - 0,995) × 131 ≈ 12,1% alkoholu.

Przy fermentacji miazgi wynik jest orientacyjny, ponieważ część cukru i soku uwalnia się z owoców już podczas fermentacji. Do obliczenia użyj pomiaru wykonanego po korektach, przed dodaniem drożdży.

Najczęstsze pytania

Jak przygotować ten surowiec? Usuń ogonki i pozostałości kwiatów. Delikatnie rozgnieć z 2 litrami wody z puli przepisu. Po działaniu enzymu odciśnij przed fermentacją; nie rozcieraj pestek.

Czy fermentujemy skórki i pestki? Nie. Fermentujemy sam przygotowany płyn.

Czy mogę użyć owoców mrożonych? Tak, bez cukru. Rozmrażaj w czystym pojemniku i zachowaj sok. Zmierz rzeczywistą wydajność.

Czy potrzebny jest kwasek? Tylko po pomiarach. Cierpkość nie jest kwasowością.

Czy młode wino może być cierpkie? Tak. Delikatne odciskanie i dojrzewanie pomagają, ale nie usuwają każdej wady.

Czy używam całej saszetki drożdży i pożywki? Tak. Używamy całej saszetki wskazanych drożdży 5 g i całej saszetki ALCOMAT Nutri-Duo 10 g. Pozostałe preparaty odmierzamy osobno.

Czy całą ilość cukru dodaję od razu? Nie wsypuj jej automatycznie. Dodawaj stopniowo i kontroluj pomiar przed fermentacją.

Czy 10 l nastawu oznacza dodanie 10 l wody? Nie. Objętość obejmuje sok lub napar, wodę i rozpuszczony cukier. Owoce zajmują dodatkowe miejsce.

Rurka nie bulgocze - czy fermentacja nie działa? Sprawdź gęstość i temperaturę. Spadek gęstości potwierdza fermentację, nawet jeśli gaz uchodzi przez nieszczelność.

Jak rozpoznać zakończenie fermentacji? Wykonaj trzy pomiary gęstości w odstępach 2-3 dni. Wynik powinien być stabilny i wskazywać na odfermentowanie cukru. Wyraźnie wysoki wynik wymaga wyjaśnienia.

Czy mogę użyć refraktometru? Po pojawieniu się alkoholu odczyt wymaga odpowiedniej korekty. Początkującemu łatwiej użyć areometru.

Dlaczego wino nie jest słodkie mimo dodatku cukru? Drożdże przekształciły cukier w alkohol. Dodatek przed fermentacją służy uzyskaniu mocy, nie zagwarantowaniu słodkiego smaku.

Wino pozostaje mętne - czy to zepsucie? Sama mętność nie oznacza zepsucia. Daj winu czas, oceniaj zapach i powierzchnię, a przed kolejnym preparatem ustal przyczynę mętności.

Na dnie pojawił się osad - czy to normalne? Tak. Opadają drożdże i składniki surowca. Zlewaj znad wyraźnego osadu, ograniczając kontakt z powietrzem.

Na powierzchni pojawiła się pleśń. Co zrobić? Takiej partii nie próbuj ani nie butelkuj - należy ją odrzucić.

Co najbardziej wpływa na smak? Dojrzałe owoce, prawidłowa kwasowość, delikatne tłoczenie i stabilna temperatura. Zapisuj odmiany, uzysk i pomiary. Własne wino to świetna zabawa i początek pięknego hobby.