Domowe wino z czerwonych winogron

Przepis nr 1 - na około 10 l płynnego nastawu, z którego otrzymasz około 8-9 l wytrawnego wina

Własne wino z czerwonych winogron to doskonały początek przygody z winiarstwem. Dojrzałe owoce, odpowiednie drożdże i cierpliwość pozwalają przygotować wino o naturalnej barwie, owocowym aromacie i charakterze zależnym od użytej odmiany.

W tym przepisie fermentujemy rozgniecione winogrona razem ze skórkami. To właśnie ze skórek wino czerpie większość czerwonej barwy i część swojej struktury. Następnie oddzielamy płyn od owoców i pozwalamy mu spokojnie zakończyć fermentację oraz dojrzeć.

Co chcemy uzyskać?

• Czerwone wino wytrawne, o owocowym charakterze.

• Orientacyjna moc: 12-13,5% alkoholu, zależna od cukru początkowego i stopnia odfermentowania.

• Ilość płynnego nastawu: około 10 l, bez uwzględniania objętości skórek i pestek.

• Ilość gotowego wina: około 8-9 l, zależnie od tłoczenia, osadu i strat przy zlewaniu.

• Fermentacja ze skórkami: orientacyjnie 5-7 dni.

• Łączny czas fermentacji: zwykle 2-4 tygodnie.

• Klarowanie i dojrzewanie: zwykle 6-12 miesięcy.

Podane czasy są orientacyjne. O przejściu do kolejnego etapu decydują pomiary, smak i stan wina.

Składniki

• Orientacyjnie 15-18 kg dojrzałych, zdrowych czerwonych winogron - ilość dostosuj do wydajności owoców, aby uzyskać około 10 l płynu po oddzieleniu skórek. Przy mniej wydajnym tłoczeniu może być potrzebna większa ilość.

• 1 cała saszetka drożdży ALCOMAT Red Wine Yeast HAT - 5 g.

• 1 cała saszetka pożywki ALCOMAT Nutri-Duo z witaminą B1 - 10 g.

• ALCOMAT Pectolase - dawka według instrukcji produktu, z uwzględnieniem zastosowania do miazgi winogronowej.

• ALCOMAT PIRO Ferm - dawka dobrana według instrukcji, pH i etapu przygotowania wina.

• Cukier, tylko jeśli pomiar wykaże potrzebę uzupełnienia.

• Do przygotowania drożdży: 25 ml wody pitnej i 25 ml przygotowanego moszczu.

W tym przepisie używamy całej saszetki drożdży i całej saszetki ALCOMAT Nutri-Duo. Pectolase i PIRO Ferm odmierzamy osobno według ich instrukcji.

Nie dodajemy automatycznie cukru ani wody. Podstawą wina jest naturalny sok z winogron.

Potrzebny sprzęt

• Fermentor spożywczy około 25-30 l do fermentacji z owocami, z miejscem na miazgę i pianę oraz możliwością odprowadzania gazu.

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

• Czyste narzędzie do zanurzania warstwy owoców podczas fermentacji.

• 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 winogrona i usuń szypułki

Wybierz dojrzałe, aromatyczne winogrona. Najlepiej sprawdzają się odmiany przeznaczone do produkcji wina.

Usuń owoce spleśniałe, gnijące i niedojrzałe. Nie wykorzystuj spleśniałych winogron po samym usunięciu widocznego nalotu.

Oddziel jagody od szypułek. Szypułki mogą wprowadzać zielone, gorzkie i nadmiernie cierpkie nuty.

Jeśli owoce wymagają mycia, opłucz je krótko wodą pitną i dobrze odsącz. Nie mocz ich długo.

2. Umyj sprzęt i rozgnieć owoce

Dokładnie umyj i odkaź sprzęt zgodnie z instrukcją stosowanego preparatu.

Delikatnie rozgnieć winogrona tak, aby pękły skórki i uwolnił się sok. Zachowaj cały wypływający płyn.

Nie miksuj owoców na gładki przecier i nie miażdż pestek. Rozdrobnione pestki mogą zwiększyć gorycz i cierpkość.

Przełóż miazgę wraz z sokiem do fermentora. Pozostaw około jednej trzeciej jego pojemności na unoszące się skórki i pianę.

3. Sprawdź cukier, kwasowość i pH

Dokładnie wymieszaj miazgę. Pobierz reprezentatywną próbkę soku, przecedź ją i zmierz gęstość oraz pH. Zapisz wyniki.

Dla tego przepisu przyjmij orientacyjny cel 21-23 °Brix, odpowiadający gęstości początkowej około 1,087-1,096.

Jeśli winogrona mają wystarczająco dużo cukru, nie dodawaj kolejnej porcji. Jeśli cukru jest za mało, dodawaj go stopniowo, rozpuszczając w odlanej porcji moszczu i ponawiając pomiar.

Nie podnoś cukru ponad przyjęty cel tylko po to, aby uzyskać mocniejsze wino.

Sprawdź także kwasowość. Słodki smak moszczu może ją maskować. Jeśli potrzebna jest korekta, dobierz ją do pomiarów i użytego preparatu winiarskiego.

Nie rozcieńczaj moszczu wodą wyłącznie po to, aby zwiększyć ilość wina.

4. Zastosuj PIRO Ferm i Pectolase

Dodaj PIRO Ferm w dawce dobranej według instrukcji produktu i pH moszczu. Dokładnie wymieszaj.

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

Dodaj Pectolase zgodnie z instrukcją produktu. Enzym wspomaga rozkład pektyn, uwalnianie soku i późniejsze klarowanie.

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

5. Dodaj pożywkę i przygotowane drożdże

Doprowadź nastaw do temperatury około 22-25 °C.

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

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

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

Stopniowo dodawaj niewielkie porcje moszczu 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.

Przykryj fermentor lub zamknij go pokrywą z rurką fermentacyjną. Gaz musi mieć możliwość uchodzenia.

6. Przeprowadź fermentację ze skórkami

Utrzymuj temperaturę nastawu około 22-25 °C. Mierz temperaturę miazgi - podczas fermentacji może być wyższa niż temperatura pomieszczenia.

Skórki będą unosić się na powierzchni, tworząc tak zwaną czapę.

Dwa lub trzy razy dziennie delikatnie zanurzaj ją czystym, odkażonym narzędziem. Cała warstwa skórek powinna zostać zwilżona. Nie dopuszczaj do jej wysychania.

Przyjmij orientacyjnie 5-7 dni kontaktu ze skórkami od rozpoczęcia aktywnej fermentacji. Kontroluj spadek gęstości, temperaturę, zapach i smak przecedzonej próbki.

Jeśli fermentacja zakończy się wcześniej albo wino nabiera zbyt mocnej cierpkości, oddziel skórki wcześniej. Nie pozostawiaj zakończonego nastawu na owocach tylko po to, aby dotrzymać liczby dni.

7. Oddziel wino od skórek

Zlej swobodnie wypływający płyn, a pozostałą miazgę delikatnie odciśnij w prasce lub worku filtracyjnym.

Nie wyciskaj za wszelką cenę ostatnich kropli. Mocno tłoczona frakcja może być bardziej cierpka - możesz zebrać ją osobno i ocenić przed połączeniem.

Zmierz ilość otrzymanego płynu. Około 10 l jest celem tego przepisu, ale rzeczywisty uzysk zależy od owoców i sposobu tłoczenia.

Przelej płyn do czystego fermentora z rurką. Jeśli fermentacja nadal jest intensywna, zostaw miejsce na pianę.

Nie uzupełniaj brakującej objętości automatycznie wodą.

8. Pozwól fermentacji się zakończyć

Utrzymuj temperaturę około 20-24 °C, aż drożdże zakończą pracę.

Kontroluj gęstość areometrem. Próbkę przed pomiarem delikatnie odgazuj i uwzględnij temperaturę kalibracji przyrządu. Nie wlewaj próbki z powrotem do nastawu.

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

Wykonaj trzy pomiary w odstępach 2-3 dni. Wynik powinien pozostawać niezmienny i wskazywać na odfermentowanie cukru.

Jeżeli gęstość zatrzymała się wyraźnie wysoko, sprawdź, czy fermentacja nie ustała przedwcześnie.

9. Zlej wino i pozostaw do dojrzewania

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

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.

Przechowuj wino w chłodnym, ciemnym miejscu. Zlewaj ponownie, gdy powstanie wyraźny osad, zamiast wykonywać częste zlewania bez potrzeby.

Zaplanuj około 6-12 miesięcy dojrzewania, dostosowując termin rozlewu do klarowności i smaku.

10. Rozlej do butelek

Butelkuj wino, gdy jest klarowne, zakończyło fermentację i ma stabilne parametry.

Użyj czystych, odkażonych butelek oraz odpowiednich zamknięć. Podczas rozlewu ogranicz napowietrzanie.

Ten przepis daje wino wytrawne. Jeśli chcesz uzyskać wersję półwytrawną lub półsłodką, potrzebny będzie osobny etap dosładzania i odpowiedniej stabilizacji. Nie dodawaj cukru bezpośrednio przed butelkowaniem bez zabezpieczenia przed ponowną fermentacją.

Jak oszacować zawartość alkoholu?

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

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

Przykład: (1,090 - 0,995) × 131 ≈ 12,4% alkoholu.

Przy fermentacji miazgi wynik jest orientacyjny, ponieważ reprezentatywne pobranie próbki jest trudniejsze niż w przypadku samego soku.

Najczęstsze pytania

Czy mogę użyć winogron z własnego ogrodu? Tak, jeśli są zdrowe i dojrzałe. Sprawdź cukier, kwasowość oraz smak. Nie każda odmiana deserowa da wino o takiej samej barwie i strukturze jak odmiana winiarska.

Czy trzeba usuwać szypułki? W tym przepisie tak. Pomaga to ograniczyć zielone, gorzkie i nadmiernie cierpkie nuty.

Czy trzeba usuwać pestki? Nie trzeba usuwać nieuszkodzonych pestek. Ważne, aby ich nie miażdżyć podczas rozgniatania i tłoczenia.

Dlaczego fermentujemy razem ze skórkami? Skórki dostarczają czerwonej barwy, aromatu i tanin, które wpływają na strukturę wina.

Czy trzeba dodawać cukier? Tylko wtedy, gdy pomiar wykaże, że naturalnego cukru jest za mało do uzyskania przyjętej mocy. Nie dodawaj go automatycznie.

Czy mogę dolać wody, aby uzyskać więcej wina? Nie zalecamy tego w tym przepisie. Woda rozcieńcza barwę, aromat, kwasowość i strukturę.

Czy używam całej saszetki drożdży i pożywki? Tak. W tym przepisie używamy całej saszetki Red Wine Yeast HAT 5 g i całej saszetki ALCOMAT Nutri-Duo 10 g. Pectolase i PIRO Ferm odmierzamy osobno.

Skórki unoszą się na powierzchni - czy to normalne? Tak. Gaz powstający podczas fermentacji unosi je do góry. Zanurzaj tę warstwę dwa lub trzy razy dziennie, aby nie wysychała.

Rurka nie bulgocze - czy fermentacja nie działa? Sprawdź gęstość i temperaturę. Jeśli gęstość spada, fermentacja trwa, nawet gdy gaz uchodzi przez nieszczelność pokrywy.

Jak rozpoznać zakończenie fermentacji? Wykonaj trzy pomiary gęstości w odstępach 2-3 dni. Wynik powinien być stabilny i wskazywać na odfermentowanie cukru. Sam brak bąbelków nie wystarcza.

Czy refraktometr nadaje się do kontroli fermentacji? Po pojawieniu się alkoholu jego odczyt wymaga odpowiedniej korekty. Początkującemu łatwiej kontrolować fermentację areometrem.

Wino jest cierpkie - czy to wada? Młode czerwone wino może być cierpkie. Dojrzewanie często łagodzi jego smak. Nadmierną cierpkość mogą zwiększać niedojrzałe owoce, uszkodzone pestki, mocne tłoczenie lub zbyt długi kontakt ze skórkami.

Dlaczego wino nie jest słodkie, mimo że winogrona były słodkie? Drożdże przekształciły cukier w alkohol. Ten przepis daje wino wytrawne.

Na dnie pojawił się osad - czy to normalne? Tak. Podczas fermentacji i dojrzewania opadają drożdże oraz inne składniki wina. 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? Dojrzałość winogron, dobór odmiany, właściwa kwasowość, temperatura fermentacji i delikatne tłoczenie. Równie ważne jest spokojne dojrzewanie, które pozwala połączyć owocowy aromat i strukturę wina.

Zapisuj odmianę, ilość owoców, pomiary i swoje obserwacje. Dzięki temu kolejne wino będzie łatwiej dopasować do własnego gustu.

Robienie własnego wina to świetna zabawa i satysfakcja z przemiany świeżych owoców w wyjątkowy napój. Pierwszy nastaw może być początkiem pięknego hobby, które z każdym sezonem przynosi nowe doświadczenia.