Domowe wino z kwiatów czarnego bzu

Przepis nr 19 - na 10 l nastawu i około 8,5-9,5 l wytrawnego wina.

Kwiaty pozwalają odkrywać nowe aromaty. Przygotowujemy gorący napar, odcedzamy go i fermentujemy sam płyn.

Co chcemy uzyskać?

Wino wytrawne o kwiatowym charakterze i mocy około 11,5-13%. Fermentacja zwykle 2-4 tygodnie. Klarowanie i dojrzewanie 4-8 miesięcy. Barwa zależy od kwiatów i parametrów nastawu. Czasy i uzysk są orientacyjne.

Składniki

• Kwiaty z 40-60 średnich baldachów.

• Orientacyjnie 2-2,2 kg cukru, według pomiaru.

• Woda pitna do 10 l gotowego nastawu, łącznie z naparem i syropem.

• Cała saszetka White Wine Yeast HAT 5 g i cała saszetka ALCOMAT Nutri-Duo 10 g.

• CIAC do ustalenia kwasowości według pomiarów.

• PIRO Ferm do ochrony wina po fermentacji, według instrukcji i pH.

• 25 ml wody i 25 ml nastawu do uwadniania.

Docelowe 10 l obejmuje rozpuszczony cukier. Dodatki inne niż drożdże i ALCOMAT Nutri-Duo odmierzamy osobno.

Potrzebny sprzęt

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

• Garnek 6-8 l do przygotowania naparu oraz drobne sito do oddzielenia kwiatów.

• 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 kwiaty

Używaj wyłącznie prawidłowo rozpoznanych kwiatów Sambucus nigra. Nie zastępuj ich lilakiem ani innym gatunkiem. Usuń możliwie dokładnie zielone łodyżki, nie dodawaj liści, kory ani owoców.

Zbieraj świeże, zdrowe, pachnące kwiaty w niezanieczyszczonym miejscu, z dala od ruchliwych dróg i nieznanych oprysków. Odrzuć spleśniałe i zwiędnięte. Przy niepewnym rozpoznaniu nie używaj rośliny.

2. Oczyść i przygotuj sprzęt

Usuń owady i zanieczyszczenia. Kwiaty bzu możesz rozłożyć na czystej tacy na 30-60 minut, aby owady je opuściły. W razie potrzeby krótko opłucz i odsącz; nie mocz długo.

Umyj i odkaź sprzęt. Używaj wyłącznie prawidłowo rozpoznanych kwiatów Sambucus nigra. Nie zastępuj ich lilakiem ani innym gatunkiem. Usuń możliwie dokładnie zielone łodyżki, nie dodawaj liści, kory ani owoców.

3. Przygotuj napar

Dodaj kwiaty do około 4 l wrzącej wody. Ponownie doprowadź do lekkiego wrzenia, podgrzewaj 2-3 minuty. Wyłącz ogrzewanie i zaparzaj pod przykryciem około 20-30 minut.

Nie przedłużaj ekstrakcji przez wiele godzin. Nadmierna ekstrakcja lub zielone części mogą wprowadzać gorycz.

4. Odcedź i dodaj cukier

Przecedź napar przez drobne sito lub worek. Nie wyciskaj mocno. W ciepłym naparze rozpuść na początek 1,8 kg cukru. Dodaj wodę do około 9 l. Ostudź pod przykryciem.

5. Ustal kwasowość i 10 l nastawu

Napar z wodą wymaga zwykle zakwaszenia. Zmierz kwasowość i pH. Orientacyjny punkt wyjścia: 5-7 g/l kwasowości miareczkowej w przeliczeniu na kwas winowy. Sprawdź jednostki zestawu.

CIAC dodawaj małymi, odważonymi porcjami, rozpuszczając w nastawie, mieszając i ponawiając pomiar. Nie stosuj całej saszetki automatycznie. pH i kwasowość miareczkowa to różne parametry.

Cel cukru: 20-22 °Brix, gęstość 1,083-1,092. Uzupełniaj stopniowo. Dopełnij wodą do 10 l i ponownie zmierz wszystkie parametry. Zapisz dodatki i gęstość początkową.

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 White 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

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 w chłodzie i ciemności. Zlewaj po powstaniu wyraźnego osadu. Zaplanuj 4-8 miesięcy, dostosowując czas do klarowności i smaku. Młody aromat może być intensywny, ale nadmiar kwiatów nie zawsze łagodnieje wystarczająco.

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.

Wynik jest orientacyjny. Do obliczenia użyj pomiaru wykonanego po korektach, przed dodaniem drożdży.

Najczęstsze pytania

Jakie kwiaty są odpowiednie? Używaj wyłącznie prawidłowo rozpoznanych kwiatów Sambucus nigra. Nie zastępuj ich lilakiem ani innym gatunkiem. Usuń możliwie dokładnie zielone łodyżki, nie dodawaj liści, kory ani owoców.

Czy kwiaty zostają w fermentorze? Nie. Odcedzamy je przed fermentacją.

Czy mogę użyć suszu? Wymaga innych proporcji. Nie zastępuj świeżych kwiatów taką samą masą suszu.

Czy dodajemy Pectolase? Ta wersja odcedzonego naparu bez owoców nie przewiduje jego dodawania.

Czy kwas jest potrzebny? Zwykle tak; dawkę ustalamy według pomiarów.

Skąd gorzkie lub zielone nuty? Możliwe przyczyny to zielone części, gorzkie nasady płatków, zbyt długa ekstrakcja i mocne wyciskanie.

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? Pachnące, prawidłowo rozpoznane kwiaty, delikatna ekstrakcja, kwasowość i stabilna temperatura. Podawaj w około 8-12 °C. Zapisuj dodatki i pomiary. Tworzenie własnego wina to świetna zabawa i może stać się pięknym hobby.