Domowe wino z porzeczek

Przepis nr 4 - na około 10 l płynnego nastawu, z którego otrzymasz około 8-9 l wytrawnego wina.

Dojrzałe owoce pozwalają zachować aromat sezonu i przygotować własne wino. Prowadzimy fermentację z owocami, następnie oddzielamy płyn i pozwalamy winu dojrzeć.

Co chcemy uzyskać?

• Wino wytrawne o owocowym charakterze.

• Orientacyjna moc: około 11,5-13,5% alkoholu, zależnie od cukru początkowego i odfermentowania.

• Około 10 l części płynnej; owoce zajmują dodatkowe miejsce.

• Fermentacja z owocami: 3-5 dni. Łączna fermentacja: zwykle 2-4 tygodnie.

• Klarowanie i dojrzewanie: 6-12 miesięcy.

Czasy i uzysk są orientacyjne; o kolejnych etapach decydują pomiary, klarowność i smak.

Składniki

• 3 kg czerwonych i 0,5 kg czarnych porzeczek, po usunięciu szypułek.

• Orientacyjnie 1,8-2,2 kg cukru, z korektą po pomiarze.

• Orientacyjnie 6-7 l wody pitnej, łącznie z wodą do syropu.

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

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

• ALCOMAT Pectolase i PIRO Ferm - osobne dawki według instrukcji, parametrów i etapu.

• Do uwadniania drożdży: 25 ml wody i 25 ml przygotowanego płynu.

Nie dolewaj 10 l wody do owoców. Objętość obejmuje sok, wodę i rozpuszczony cukier. Nie rozcieńczaj wyłącznie dla zwiększenia ilości wina.

Potrzebny sprzęt

• Fermentor spożywczy około 20-25 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 i przygotuj owoce

Wybierz zdrowe, dojrzałe i aromatyczne owoce. Usuń spleśniałe, gnijące i niedojrzałe.

Usuń szypułki i pozostałości kwiatów. Czerwone porzeczki wnoszą świeżość, a czarne intensywny aromat i barwę. Proporcje dla samych czarnych porzeczek wymagają osobnego dostosowania.

Możesz użyć owoców mrożonych bez cukru. Rozmroź je w czystym pojemniku i zachowaj cały sok.

2. Umyj sprzęt i rozgnieć owoce

Umyj i odkaź sprzęt zgodnie z instrukcją preparatu. Delikatnie rozgnieć przygotowane owoce i zachowaj sok. Nie miksuj na gładki przecier.

Dodaj na początek część przewidzianej wody: około 1-2 l, a przy dzikiej róży około 3 l. Pozostałą zachowaj do korekty i syropu. Wodę po zagotowaniu ostudź. Nie gotuj owoców.

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. Dobierz wodę, kwasowość i cukier

Dodawaj wodę stopniowo, mieszaj i mierz kwasowość przecedzonej próbki. Orientacyjny punkt wyjścia: 7-9 g/l kwasowości miareczkowej w przeliczeniu na kwas winowy. Sprawdź jednostki zestawu. pH i kwasowość miareczkowa to różne parametry.

Jeśli przy docelowej objętości kwasowość nadal jest nadmierna, zaplanuj osobną korektę lub zmianę proporcji, zamiast dolewać wodę bez ograniczeń.

Dla cukru przyjmij orientacyjny cel 21-23 °Brix (gęstość około 1,087-1,096). Rozpuszczaj cukier w odlanej porcji płynu albo w przewidzianej wodzie; syrop ostudź. Dodawaj stopniowo i kontroluj wynik.

Cukier zwiększa objętość. W miazdze część soku i cukru jest jeszcze w owocach, dlatego pomiar jest przybliżony. Mieszaj przed pobraniem próbki.

5. Dodaj pożywkę i drożdże

Doprowadź nastaw do temperatury około 20-24 °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.

6. Przeprowadź fermentację z owocami

Utrzymuj 20-24 °C, mierząc temperaturę miazgi. Dwa lub trzy razy dziennie zanurzaj unoszące się owoce czystym, odkażonym narzędziem, aby nie wysychały.

Przyjmij około 3-5 dni od rozpoczęcia aktywnej fermentacji. Kontroluj temperaturę, zapach i gęstość. Jeśli owoce mocno się rozpadną, fermentacja skończy się wcześniej albo pojawi się nadmierna cierpkość, oddziel owoce wcześniej.

7. Oddziel płyn od owoców

Przecedź przez worek lub delikatnie odciśnij w prasce. Pozwól swobodnie odcieknąć, potem stopniowo zwiększaj nacisk. Nie przepychaj miąższu i nie rozcieraj pestek.

Zmierz ilość płynu. Około 10 l jest celem, ale rzeczywisty uzysk zależy od owoców i odciskania. Nie uzupełniaj automatycznie wodą.

Przelej do fermentora z rurką i miejscem na pianę. Po rozpoczęciu fermentacji nie podnoś wskazania cukromierza do wartości początkowej: alkohol zmienia gęstość.

8. Pozwól fermentacji się zakończyć

Utrzymuj stabilną temperaturę około 20-24 °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.

9. Zlej i pozostaw do dojrzewania

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.

Przechowuj w chłodzie i ciemności przez około 6-12 miesięcy. Zlewaj ponownie dopiero po powstaniu wyraźnego osadu. 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 szypułki i pozostałości kwiatów. Czerwone porzeczki wnoszą świeżość, a czarne intensywny aromat i barwę. Proporcje dla samych czarnych porzeczek wymagają osobnego dostosowania.

Czy trzeba gotować owoce? Nie. W tej recepturze pracujemy bez gotowania owoców.

Czy mogę użyć blendera? Lepiej delikatnie rozgnieść. Przecier trudniej odcisnąć, a uszkodzone pestki mogą zwiększać gorycz.

Owoce unoszą się na powierzchni - czy to normalne? Tak. Gaz je unosi. Zanurzaj je dwa lub trzy razy dziennie.

Dlaczego fermentacja z owocami ma ograniczony czas? Chcemy uzyskać aromat bez niepotrzebnego kontaktu z rozpadającym się miąższem, skórkami i pestkami.

Czy trzeba dodać kwas? Wyłącznie po pomiarach. Nie stosuj dodatku na podstawie słodyczy albo cierpkości próbki.

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, właściwa kwasowość, umiarkowana moc, delikatne odciskanie i cierpliwe dojrzewanie. Zapisuj ilości dodatków i pomiary, aby odtworzyć efekt.

Robienie własnego wina to świetna zabawa i sposób na zachowanie aromatu sezonu. Pierwszy udany nastaw może stać się początkiem pięknego hobby.