

ДОМАШНЕЕ ВИНОДЕЛИЕ



- Технологии изготовления различных вин, самогона и ароматизированных водок
- Настойки, наливки, ликеры
- Пиво, квасы и коктейли

Домашняя библиотека

Домашняя библиотека (Аделант)

Коллектив авторов
Домашнее виноделие

«ИЗДАТЕЛЬСТВО АДЕЛАНТ»

2009

Коллектив авторов

Домашнее виноделие / Коллектив авторов — «ИЗДАТЕЛЬСТВО АДЕЛАНТ», 2009 — (Домашняя библиотека (Аделант))

ISBN 978-5-903253-02-9

Домашнее виноделие в нашей стране, особенно на современном этапе, является довольно актуальной задачей. С одной стороны, покупая готовые винно – водочные изделия, люди подвергают риску свое здоровье, т. к. очень велика вероятность приобретения не только недоброкачественной продукции, но и заведомо ядовитой. Ослабление государственного контроля над этим сектором рынка привело к большим масштабам отравления населения подобной продукцией. Если подойти к этому делу со смекалкой, творчески, то можно приготовить великое разнообразие всевозможных напитков не только по вкусовым качествам, но и с направленными целебными свойствами, способствующими сохранению и укреплению здоровья.

ISBN 978-5-903253-02-9

© Коллектив авторов, 2009

© ИЗДАТЕЛЬСТВО АДЕЛАНТ, 2009

Содержание

Введение	5
Раздел 1	6
Общие сведения о виноделии	6
Сырьевая база для домашнего виноделия	8
Этапы виноделия	11
Раздел 2	15
Вино абрикосовое столовое	15
Вино апельсиновое	16
Вино айвовое столовое	17
Вино березовое	18
Вино из ягод бузины черной	19
Вино виноградное сухое	20
Вино виноградное полусладкое	21
Вино виноградное пастеризованное	22
Вино виноградное десертное	23
Вино виноградное "Изабелла"	24
Вино виноградное ароматное	25
Вино виноградное "Айва"	26
Вино виноградно – изюмное	27
Вино вишневое натуральное	28
Вино вишневое десертное	29
Вино вишневое крепкое	30
Вино вишневое ароматное	31
Вино вишнево – миндальное	32
Вино вишнево – смородиновое темное	33
Вино вишнево – смородиновое красное	34
Вино вишневое смородинно – малиновое	35
Вино вишнево – черешневое	36
Конец ознакомительного фрагмента.	37

Домашнее виноделие

Автор-составитель Калугина Л.А.

при участии Кожемякина Р.Н

Введение

Домашнее виноделие в нашей стране, особенно на современном этапе, является довольно актуальной задачей. С одной стороны, покупая готовые винно – водочные изделия, люди подвергают риску свое здоровье, т. к. очень велика вероятность приобретения не только недоброкачественной продукции, но и заведомо ядовитой. Ослабление государственного контроля над этим сектором рынка привело к большим масштабам отравления населения подобной продукцией.

С другой стороны, у подавляющего большинства населения нашей страны имеются сады и огороды, на которых выращиваются большие урожаи плодов и ягод. Надо не только вырастить, но и сохранить плоды своего труда. Процесс традиционного консервирования можно разнообразить изготовлением домашних спиртных напитков. Русская классическая литература говорит нам о том, что в России испокон веков существовала традиция приготовления всевозможных домашних наливок, настоек, целебных водок, настоянных на ароматных и пряных травах. В те давние времена считалось хорошим тоном подавать к столу домашние напитки, а не казенные.

Даже приготовление домашнего самогона из обычного сахара позволит сэкономить деньги и обеспечить безопасность его употребления, применяя надежные методы очистки, предложенные в этой книге. Тем более, что сейчас в стране производство самогона для личных нужд не преследуется законом.

Если подойти к этому делу со смекалкой, творчески, то можно приготовить великое разнообразие всевозможных напитков не только по вкусовым качествам, но и с направленными целебными свойствами, способствующими сохранению и укреплению здоровья.

Раздел 1

Домашнее виноделие

Общие сведения о виноделии

Вино – алкогольный напиток, получаемый в результате спиртового брожения плодово-ягодного сока. Кроме этилового спирта вино содержит огромное количество различных веществ, многие из которых обладают довольно широким спектром лечебного действия. Установлено, что лечебный эффект составных частей вина усиливается благодаря наличию в нем этилового спирта, который обеспечивает их наилучшее всасывание стенками кишечника. Регулярное употребление вина в небольших дозах снижает уровень сахара в крови, понижает показатели холестерина, благоприятно влияет на сердечно – сосудистую систему, расширяя коронарные сосуды и снимая их спазмы. Тем самым уменьшается риск возникновения ишемической болезни сердца. Вино укрепляет организм, повышает иммунитет и тонус, способствует восстановлению жизненных сил при их упадке, а также обладает выраженными антибактериальными свойствами. Исключительно полезно употребление легкого вина, разбавленного минеральной водой, в послеоперационный период. Оно способствует быстрому восстановлению сил, стимулирует пищеварение, облегчает дезинтоксикацию организма, предотвращает процессы гниения в кишечнике. Вино обладает способностью прекрасно снимать стрессовые состояния и расслаблять глубокие мышцы. Во время стресса в организме человека образуется очень много свободных радикалов – агрессивных частиц, способных повреждать клетки. Вина, особенно виноградные, содержат в своем составе огромное количество полифенолов, являющихся антиоксидантами – высокоактивными веществами, способными связывать свободные радикалы и переводить их в неактивное состояние. Таким образом, вино ликвидирует негативные последствия стресса в организме человека. Люди, вынужденные жить на загрязненных радиацией территориях, имеют в своем организме тоже очень много свободных радикалов. Умеренно и регулярно употребляя вино, они могут значительно улучшить свое здоровье. Способность вина ликвидировать последствия радиоактивного поражения организма называется радиопротекторной активностью. Известно, что всем ликвидаторам Чернобыльской катастрофы медики в обязательном порядке ежедневно назначали вино. Кроме того, антиоксиданты расширяют капиллярный кровоток, улучшают снабжение органов и тканей кровью; при этом стимулируется работа всех органов и систем, улучшается обмен веществ и усиливается выведение токсинов из организма. Тем самым полифенолы – антиоксиданты вина способствуют замедлению старения клеток и предотвращают возникновение онкологических заболеваний. Вино обладает антибактериальным и противовоспалительным действием также благодаря антиоксидантам. При расстройствах желудочно – кишечного тракта полезны красные вина с большим содержанием дубильных веществ. А белые некрепленые вина оказывают стимулирующее действие на вялый кишечник. Кроме того, вино препятствует развитию кариеса и образованию зубного камня. Следовательно, систематическое и умеренное употребление вина предотвращает многие заболевания и раннее старение организма. Установлено, что красные вина содержат в 10 раз больше антиоксидантов, чем белые. Но антиоксиданты белого вина гораздо сильнее по своему действию, чем антиоксиданты красного вина. При этом, регулярное употребление вина во время еды дает гораздо больший лечебный эффект, нежели употребление вина натощак. Кроме того, вино обогащает организм микроэлементами, витаминами и аминокислотами. Необходимо обратить внимание на умеренность употребления этого напитка. Для здоровых людей, не имеющих наследственной предрасположенности

к алкоголизму, допускается не более 4-х рюмок в день, т. е. не более 300 мл. Людям, принимающим медикаменты, необходимо помнить об опасном сочетании лекарственных веществ и вина. Вина и ликеры домашнего приготовления необходимы в компании друзей и родных во время праздничных мероприятий. Бокал вина помогает расслабиться, повышает коммуникабельность и способствует общению. Во избежание непредвиденного опьянения нужно знать, что алкоголь очень быстро всасывается в кровь в том случае, если вино выпито на голодный желудок, а также, если человек находится в состоянии стресса. Всасывание спиртных напитков замедляется, если спиртное принимается в состоянии душевного равновесия. Кроме того, обильная белковая и жирная пища замедляет всасывание алкоголя.

На столе вина и блюда должны правильно сочетаться и дополнять друг друга. Красное сухое вино, а также красное крепленое подают к жареным мясным блюдам. Белое легкое вино подают к рыбным блюдам и закуске. Белое крепкое вино лучше подавать к шашлыку и тушеному мясу. Шампанское прекрасно сочетается с фруктами и кондитерскими изделиями.

Настойки и наливки, как правило, подают перед обедом и обильным ужином, а десертные вина – к бутербродам и сладким блюдам.

Сырьевая база для домашнего виноделия

Основным сырьем для приготовления вин является плодово-ягодная продукция: виноград, яблоки, груши, сливы, вишня, черешня, крыжовник, различные виды смородины, красная и черноплодная рябина, черника, земляника и другие плоды и ягоды, обладающие прекрасными вкусовыми качествами и отличными ароматами. Необходимым условием получения качественного вина является высокое качество сока исходного сырья. Оно должно быть зрелым, свежим и здоровым. Заплесневелые плоды и ягоды нельзя использовать для приготовления сока или вина. Плесень, попадая в сок, начинает в нем прорастать, что приводит к ухудшению вкуса продукта и может вызвать серьезные заболевания в организме человека, вплоть до онкологии. Кроме того, из качественного сырья можно получить максимальное количество сока, а, следовательно, и вина.

Самым распространенным сырьем в виноделии является виноград. Ягоды винограда содержат большое количество сахаров, в основном представленных в виде глюкозы и фруктозы, много органических кислот, витаминов, ферментов, а также макро- и микроэлементов. Причем сахара и кислоты составляют оптимальное соотношение, необходимое в виноделии. Для приготовления вина виноград следует собирать в состоянии максимальной спелости.

Очень часто в виноделии применяются абрикосы. Они дают весьма вкусное и тонкое ароматное вино. Для получения высококачественного абрикосового вина необходимо соблюдать некоторые правила.

Плоды собирать только в сухую погоду и ни в коем случае их не мыть. Сразу после сбора плоды очистить от пыли – протереть каждый плод мягкой тканью, разрезать на половинки и удалить косточки.

Из приготовленной мезги сок необходимо отжимать сразу же, не оставляя ее долго на воздухе.

Не допускать попадания косточек в мезгу и сусло, в противном случае вино приобретает горько – миндальный вкус, который не всем нравится.

Плоды вишни и черешни тоже являются прекрасным сырьем для приготовления различных вин, а также для купаживания. Из черноплодных сортов вишни получаются ароматные вина с интенсивным рубиновым цветом, а из красноплодной вишни – более светлые нежные и легкие вина. Процесс приготовления домашнего вишневого вина несложен, вишневое сусло быстро сбраживается, а вино легко созревает и осветляется и не требует дополнительной обработки. Плоды необходимо освобождать от плодоножек, т. к. они придают вину горький вкус.

Сухое столовое вино можно готовить из темной и желтой черешни. Последняя содержит больше сахара и имеет более тонкий аромат, поэтому чаще применяется для приготовления десертных и ликерных вин. Черешневый сок широко применяется и для купаживания кислых соков.

В средней полосе России самым распространенным и дешевым сырьем для приготовления вина являются яблоки и сливы.

Сорта яблок, используемые для приготовления качественного вина должны отличаться высоким содержанием сахара, иметь достаточную кислотность и аромат. Для виноделия подходят и дикие лесные яблоки. Плоды должны быть обязательно зрелыми, созревшими как на дереве, так и в лежке.

Недозрелые яблоки содержат мало сахара и могут использоваться для приготовления столовых и крепких вин. Перезревшие ароматные яблоки, потерявшие кислотность, но содержащие еще значительное количество сахара, можно использовать для приготовления сладких и крепких вин. Но наиболее целесообразно использовать смесь сладких и кислых яблок, тогда получается более вкусное, ароматное и гармоничное вино.

Скороспелые сорта яблок, созревающие летом, не очень пригодны для виноделия, поскольку содержат мало сахара и много органических кислот. Лучше всего подходят осенние и зимние сорта. Зрелые яблоки этих сортов придают вину нейтральный свежий вкус и аромат, напоминающий виноградное вино. Для сладких десертных и ликерных вин наиболее пригодны ароматные осенние и зимние сорта кисло – сладкого вкуса. Крепкие столовые вина лучше готовить из кислых и кисло-сладких яблок осенних и зимних сортов.

Для приготовления более грубых крепких вин используются лесные яблоки и падалища, но плоды должны быть полностью вызревшими и не повреждены болезнями.

Кроме того, в виноделии можно использовать и райские, и китайские яблоки с последующим добавлением сахара и воды. Для улучшения вкуса вина, приготовленного из сладких и малоокислых сортов яблок, добавляют другие плоды и ягоды с большим содержанием органических кислот и дубильных веществ, например, сок клюквы, смородины, рябины и др. Яблочное вино высокого качества обычно имеет золотистый цвет, освежающий кисло-сладкий вкус и аромат свежих яблок.

Из слив получают прекрасные густые, крепкие десертные вина. Для производства вина пригодны почти все сорта слив. Но наиболее благоприятны в виноделии синие сорта. Из белых и желтых сортов получается белое вино, а из синих – красное. При этом плоды должны быть только спелые или немного перезрелые. Процесс приготовления сливовых вин несколько трудоемок и имеет свои особенности. Поскольку плоды трудно отдают свой сок, мезгу заливают горячей водой и ставят на несколько дней в теплое место для брожения. Затем ее отпрессовывают, в сок добавляют сахар и опять ставят в теплое место для брожения. После окончания процесса брожения в вине образуется большой осадок, такое вино долго остается мутным, медленно осветляется и долго созревает, как правило, не менее 1 года. По мере созревания в вине образуется специфический очень тонкий и приятный аромат.

Из груш тоже получают неплохие вина с тонким ароматом и пряным винно-кислым вкусом. В виноделии часто используют смесь кислых груш со сладкими сортами. Необходимо учитывать, что выход сока из груш незначителен, процесс брожения проходит очень медленно, а полученное вино очень долго осветляется. Однако, вина более высокого качества получают из смеси грушевого и яблочного сока в соотношении 1:1 или смеси грушевого и черносмородинового сока в соотношении 2:1.

В производстве столовых и ликерных вин широкое применение нашли ягодные культуры – клубника, садовая и лесная земляника, черника, голубика, ежевика.

В настоящее время на приусадебных участках средней широты наибольшую популярность приобретает айва, и в частности айва японская. Плоды этих растений в пищу не очень пригодны, но из них можно получить отличное ароматное столовое вино, особенно из плодов айвы японской. Для приготовления вина лучше всего брать лежалые плоды, т. к. при лежке в плодах значительно увеличивается количество сахара и красящих веществ, а количество ненужных для вина веществ, таких как дубильные и пектиновые, наоборот сокращается. При изготовлении вина из плодов айвы японской для уменьшения кислотности ее сока нужно добавить значительное количество воды или сока малоароматных яблок.

В виноделии широко применяется черная и красная смородина, особенно в производстве ликерных вин. Ягоды следует собирать в сухую погоду, плодоножки лучше не удалять, т. к. они придают вину приятный специфический аромат. Ягоды смородины, особенно черной, плохо отдают сок, поэтому их предварительно нужно нагревать с водой или применять способ подбраживания, который более подробно будет рассмотрен ниже. Сок черной смородины, благодаря своему аромату и большому количеству содержащихся в нем красящих веществ, широко применяется в купажевании вин.

Очень распространена на приусадебных участках в средних широтах и красная смородина. Ее ягоды содержат довольно много органических кислот, обладающих свойством быстро

утолять жажду. По мере созревания ягоды красной смородины быстро накапливают сахар и приобретают интенсивный цвет. Красная смородина тоже очень часто используется в виноделии, как в производстве самостоятельных вин, так и для купажирования. Вина из этой ягоды очень гармоничны и имеют красивую интенсивную окраску. Единственным ее недостатком является отсутствие аромата, который корректируется добавлением различных ароматических веществ. Белая смородина также вносит свой вклад в производство вина и дает легкие, прозрачные и гармоничные вина со слегка терпким вкусом и приятным ароматом.

Раньше вино готовили и хранили в деревянных бочонках. Дерево является естественным живым материалом, имеющим поры и потому обладает способностью дышать. В деревянных бочонках вино быстрее вызревает, но долго в них не хранится, т. к. воздух через поры проникает в вино и быстро его окисляет. Хранили вино в бочонках в специальных винных погребах с определенной температурой и влажностью. Современные жилищные условия часто не позволяют оборудовать винный погребок. Да и за деревянной тарой необходим тщательный и правильный уход. В настоящее время более удобно использовать стеклянные бутылки и пластиковые бочонки для пищевых продуктов. Эта посуда не требует специального ухода, она быстро моется и высушивается. Кроме того, вино не впитывается в стенки такой посуды и не реагирует со стеклом и пищевым пластиком. Пластиковая посуда, не говоря уже о стеклянной, относительно прозрачна, в ней видны все происходящие с вином процессы.

Этапы виноделия

В домашних условиях можно получать различные плодово-ягодные вина как некрепленые столовые, так и крепленые с помощью дополнительного добавления спирта (спиртования). Некрепленные столовые вина содержат 9-13 градусов спирта, а десертные, крепкие вина – 15–22 градуса спирта, десертные, сладкие и ликерные вина содержат 13–16 градусов спирта.

Кроме того, вина делят и по цвету: белые, красные, розовые. Белое вино готовится практически из любого сорта винограда. В технологии производства брожению подвергается отжатый виноградный сок, без кожицы. В итоге получается вино с цветом от золотисто-желтого до коньячного.

Красные вина готовят из красных сортов винограда. Брожению подвергают виноградную мезгу вместе с кожицей. Цвет красного вина варьируется от бледно-красного до ярко рубинового.

Розовые вина готовят из сортов красного винограда, но брожению подвергают всего несколько часов отжатый виноградный сок вместе с кожицей, затем кожицу удаляют и продолжают брожение уже без кожицы. Цвет такого вина от слабо розового до бледно-красного.

При изготовлении плодово-ягодных вин происходит сбраживание сахара, содержащегося как в самих плодах и ягодах, так и сахара, добавленного к отжатому соку.

Вина, получаемые в результате полного сбраживания сока, т. е. когда весь сахар, находящийся в соке, полностью превращается в спирт, называются сухими столовыми винами. А вина, получаемые частичным брожением сока, называются полусухими или полусладкими столовыми винами. Большинство натуральных вин – сухие.

На первом этапе приготовления вина плоды и ягоды измельчают и отжимают сок, затем сок процеживают и используют для приготовления сусла. Из некоторых видов сырья трудно полностью выжать сок. Для лучшего извлечения сока сырье можно предварительно заморозить, затем разморозить, измельчить и отжать сок, или, наоборот, измельченное сырье предварительно нагреть с небольшим количеством воды и выдержать некоторое время в горячем состоянии при температуре 50–60 градусов, а затем отжать сок. Применение способов наиболее полного извлечения сока зависит от вида сырья. Так, мезга крыжовника, черной смородины, сливы, брусники содержит много пектиновых веществ и поэтому плохо отдает сок. Для такого сырья целесообразно применить нагревание. Для получения сока из большого количества сырья лучше всего использовать пресс. При этом для более полной отдачи сока прессование нужно проводить медленно. Для приготовления полусладких и десертных вин перед прессованием в измельченное сырье, называемое мезгой, добавляют охлажденную кипяченую воду в количестве 250 г на 1 кг сырья и небольшое количество винной закваски, перемешивают и выдерживают около 2-3х суток, периодически перемешивая массу. Этот процесс называется подбраживанием. Затем из перебродившей массы отжимают сок. Воду, добавленную для подбраживания, обязательно учитывают при дальнейшем добавлении воды в сусло. В результате подбраживания получают более ароматные и интенсивно окрашенные вина.

Также на качество вина будет влиять и химический состав сырья, а именно – количество сахара и кислоты в исходном сырье. Оптимальное соотношение кислоты и сахара для приготовления вина содержат виноград и некоторые сорта яблок и груш. Из таких соков готовятся высококачественные вина без всяких добавок и дополнительных обработок. Плоды и ягоды, особенно выросшие в средней полосе, обычно содержат мало сахара и много кислоты, поэтому в процессе приготовления вина приходится дополнительно добавлять сахар, произведя необходимые расчеты. В процессе приготовления сусла используются различные способы изменения кислотности и сахаристости. Кислотность сока можно понизить путем разбавления его водой, добавления пищевого мела или путем выпаривания на водяной бане. При последнем

способе, кроме уменьшения кислотности, будет увеличиваться сахаристость сока. Кислотность и сахаристость можно увеличить прямым добавлением более кислого сока других плодов и ягод – такой процесс называется купажированием и, соответственно, сахара. Причем, в качестве сахара нужно применять только сахарный песок.

Следующим необходимым компонентом получения вина являются винные дрожжи, представляющие собой колонии живых микроорганизмов, способных вызывать спиртовое брожение. Пекарские дрожжи в виноделии применять нельзя, т. к. эти дрожжи живут в толще раствора, не оседая на дно, и при использовании таких дрожжей вино остается мутным и ничем не осветляется. Винные дрожжи, напротив, легко оседают на дно и вино хорошо отстаивается и очищается.

Если невозможно приобрести винные дрожжи, то в домашних условиях их можно с успехом заменить естественными дрожжами, еще их называют дикими, которые находятся в достаточном количестве на поверхности плодов и ягод. Для этого нужно за несколько дней до начала виноделия собрать в сухую погоду созревшие ягоды, но ни в коем случае не мыть их и растолочь. Ягодной массы должно быть 2 стакана. Затем в стакане теплой воды растворить полстакана сахара, раствор вылить в стеклянную банку, туда же добавить ягодную массу, тщательно перемешать, банку накрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое и темное место на 3–4 дня для брожения. перебродившую жидкость процедить через марлю и использовать в качестве закваски для приготовления вина. На 10 л сусла расходуется 1,5 стакана закваски. Но долго хранить такую закваску нельзя – не более 10 дней в холодильнике.

Для этих целей можно использовать и изюм: стакан немытого изюма положить в стеклянную банку, залить 2-мя стаканами теплой воды, добавить 3–4 столовые ложки сахара, все тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения. перебродившую жидкость процедить и использовать в качестве закваски.

Также можно использовать и сухой хмель. 300 г сухого хмеля залить 0,6 л горячей воды, поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока жидкость наполовину не упарится. Затем теплую жидкость процедить, добавить сахар из расчета 1 столовая ложка на 1 стакан жидкости, добавить 0,5 стакана пшеничной муки, все тщательно перемешать и поставить в теплое место на брожение, примерно на 2 дня. Хранить такую закваску только в холодильнике.

Для получения закваски можно применить и следующий рецепт: взять стакан пшеничной муки, развести ее в стакане теплой воды и выдержать 6 часов при комнатной температуре, затем добавить стакан пива и столовую ложку сахара, все тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения. Эта закваска довольно долго хранится в холодильнике.

Второй этап виноделия – приготовление сусла, представляет собой смешивание отжатого сока, воды, сахара и дрожжевой закваски. Процесс брожения сусла лучше проводить в стеклянных бутылках или деревянных бочонках. В крайнем случае можно использовать эмалированные кастрюли и ведра.

На первом этапе бурного брожения закрывается такая посуда ватно – марлевыми тампонами или несколькими слоями марли, а затем специальными пробками с водяным затвором. Для этого нужно подобрать резиновую или корковую пробку, так чтобы она плотно подходила к горлышку бутылки или бочонка, в середине пробки просверлить тонкое отверстие, в которое вставить тонкую стеклянную трубку. Место соединения стеклянной трубки и пробки нужно залить сургучом, парафином или смолой. На стеклянную трубочку надевают тонкий резиновый шланг, свободный конец которого опускают в сосуд с водой. В результате брожения углекислый газ может свободно поступать по резиновой трубочке в сосуд с водой и проходить через слой воды. Пробки с водяным затвором предотвращают попадание кислорода в сусло, тем самым препятствуя дальнейшему разложению образующегося спирта на уксусную кислоту и воду. Процесс брожения необходимо проводить при комнатной температуре 18–20 градусов и избегать сквозняков и перепада температур, поскольку резкие колебания тем-

пературы приостанавливают работу дрожжей. Стекланную посуду с суслом лучше ставить в темное и сухое место для предотвращения нарушения биохимических процессов под воздействием света и влаги. В процессе брожения необходимо следить не только за температурой окружающей среды, но и за температурой самого сусла, так как при брожении протекают интенсивные химические реакции и температура сусла повышается. Нельзя допускать повышения температуры выше 30 градусов, в противном случае в сусле начнут образовываться побочные неприятные соединения и кроме того начнет испаряться образующийся спирт. В таком случае посуду с суслом нужно обязательно охлаждать прохладной водой или обкладывать мокрой тканью. Как уже говорилось, при брожении интенсивно проходят химические реакции, при этом жидкость сильно пенится, движется в посуде, шипит, выделяются пузырьки углекислого газа. Такое брожение называется бурным и длится оно около недели. На этом этапе посуду с суслом нельзя плотно закрывать, лучше накрывать несколькими слоями марли или ватно – марлевым тампоном. А также нельзя заполнять посуду более чем на 3/4 объема, оставив пространство для образования и движения пены. Для более полного проведения брожения сусло необходимо периодически перемешивать. После бурного брожения сусло успокаивается, пена оседает на дно и все меньше выделяется газа. Наступает процесс тихого брожения. На этом этапе сусло постепенно расслаивается. На дне посуды образуется осадок, состоящий из отработавших дрожжей и нерастворимых компонентов сока, а сверху постепенно образуется мутноватая жидкость – вино, пузырьков газа становится совсем мало. Так заканчивается процесс тихого брожения. Полное брожение сусла происходит обычно в течение месяца. В результате брожения весь сахар, находящийся в сусле, полностью превращается в этиловый спирт. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но при накоплении его в количестве 12–13 % дрожжи приостанавливают свою активность и погибают. Поэтому в домашних условиях путем прямого брожения можно получить вина крепостью не более 13°. В результате брожения изменяется и химический состав исходных продуктов, в итоге получается совершенно другой продукт с новыми биохимическими свойствами.

После прекращения бурного брожения вино нужно слить с осадка, процедить и перелить в сухую чистую бутылку несколько меньшего объема, заполнив ее полностью до горлышка. Примерно за 3 дня до переливания посуду с готовым вином поднимают повыше и если вино после его перемещения не выдает признаков брожения, то его можно переливать. Переливание способствует еще и проветриванию вина. Переливать вино можно с помощью резиновой трубки. Для этого один конец резиновой трубки опускают в бутылку с вином, так чтобы он был выше уровня осадка, а второй конец опускают в чистую бутылку и делают легкий подсос жидкости. Наполненную вином посуду нужно плотно закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в прохладное место при температуре 10–12 градусов для продолжения тихого брожения, в результате которого вино созревает и осветляется. Такое брожение продолжается в среднем 3–4 месяца. Сначала появление пузырьков происходит примерно со скоростью 1 пузырек в 10–15 минут, а к концу этого периода брожение полностью прекращается. Тогда пробку с водяным затвором нужно поменять на корковую пробку и оставить вино в том же прохладном помещении еще на некоторое время. Этот процесс называется выдержкой. Из вина постепенно выделяется осадок и оседает на дно посуды. Вино все более осветляется, его вкус становится все более приятным. Но в нем еще присутствует запах родных фруктов. Во время выдержки некоторая часть винного спирта превращается в эфирные соединения и придает вину свой специфический вкус и аромат, т. е. постепенно формируется букет вина. Вино, которое выдерживается в стеклянной посуде, рекомендуется чаще, не реже 1 раза в месяц, переливать. Чем чаще его переливать, тем больше вино будет проветриваться и тем лучше очищаться и осветляться. Если вино выдерживать в деревянных бочонках, то его можно реже переливать, т. к. в деревянной посуде имеются поры и вино проветривается через эти поры. Готовое вино должно быть совершенно прозрачным, без осадка.

Если вино подслащивается, то для созревания и осветления его выдерживают значительно дольше. Чтобы определить степень зрелости вина, нужно несколько бутылок белого стекла заполнить вином, укупорить пробками и поставить в теплое место примерно на неделю. Если вино по истечении этого времени останется без изменений, значит, оно созрело и его можно разливать в бутылки. Тщательно вымытые бутылки заполняются вином так, чтобы между жидкостью и пробкой было расстояние в 1–2 см. Перед укупоркой винные пробки распарить в кипятке и укупорить с помощью специального устройства, а затем горлышки залить расплавленным сургучом, парафином или смолой, чтобы через поры пробки вино не испарялось. Бутылки с вином нужно хранить в сухом и прохладном месте и в лежащем положении.

Креплеными называются вина, крепость которых усилена добавлением крепкоалкогольного напитка. Содержание алкоголя в крепленых винах составляет 15–22 градуса. Классическими креплеными винами являются портвейны и хересы. Получить более крепкое вино только сбраживанием сусла невозможно, поскольку повышение количества спирта в сусле до 12–13 % автоматически отключает работу дрожжей и дальнейшее брожение прекращается. В технологии приготовления крепких вин применяется спиртование, т. е. добавление крепкого спирта или очищенной водки к соку, бродящему суслу или молодому вину. В результате брожение останавливается и в вине сохраняется необходимое количество сахаров, а также вводится значительное количество алкоголя. Для получения сладких десертных вин часто к молодому вину добавляют сахар и ароматические вещества растений.

Этапы приготовления классического портвейна состоят из сбраживания виноградного сусла. При этом получается виноградное вино крепостью 6–9 градусов. Затем к этому вину добавляют 77 градусный коньячный спирт в соотношении 1:4 и сливают в дубовую бочку. Выдерживают от 2 до 30 лет. Считается, что портвейн лучше выдерживать в бочках на морском побережье.

Аналогично готовятся и хересы. Виноград дробят, прессуют, отжатый сок ставят на брожение. Как только брожение закончится, в вино добавляют виноградный спирт, сливают в дубовую бочку, оставляя в ней воздушное пространство, и выдерживают не менее 1 года. Вино, благодаря остаткам воздуха, частично окисляется и приобретает особый букет.

Раздел 2

Технологии изготовления вин

Вино абрикосовое столовое

Компоненты

Абрикосы – 5 кг

Вода – 17 л

Сахар – 6 кг

Абрикосы перебрать, разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки абрикосов сложить в большую стеклянную бутыл, добавить теплую воду и сахар, перемешать. Горлышко бутыл закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое место на брожение, примерно на 5–6 дней, не забывая перемешивать содержимое бутыл несколько раз в день. После окончания брожения жидкость профильтровать через холщевую ткань, перелить в сухую чистую бутыл, плотно закрыть ее горлышко пробкой и поставить в прохладное место для дальнейшего созревания. Этот процесс длится примерно 3–4 месяца. Созревшее вино еще раз профильтровать, разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном, темном месте.

Вино апельсиновое

Компоненты

Сок апельсиновый – 5 л

Сахар – 2 кг

Апельсины очистить от кожуры, мелко нарезать мякоть и отжать сок под прессом. Сок слить в стеклянную бутыл, добавить сахар и перемешать. Бутыл закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения. перебродившее вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Апельсиновое вино имеет красивый желтый цвет и прекрасный цитрусовый вкус и аромат.

Вино айвовое столовое

Компоненты

Сок айвы – 5 л

Сок яблочный – 5 л

Сахар – 2 кг

Дрожжевая закваска – 0,3 л

Плоды айвы разрезать на четыре части, удалить сердцевину, измельчить, отжать сок прессованием и слить его в стеклянную бутыл. В айвовый сок влить яблочный, добавить сахар, дрожжевую закваску, перемешать. Бутыл с суслом закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить на брожение в теплое место. После того как сусло перебродит и посветлеет, жидкость слить с осадка, перелить в чистую бутыл и оставить для дальнейшего брожения еще на 1,5 месяца. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

Качество вина улучшается пропорционально времени выдержки.

Вино березовое

Компоненты

Березовый сок – л

Белое столовое вино – 0,5 л

Сахар – 0,6 кг

Лимоны – 2 шт.

Лимоны нарезать кружочками и положить в бутыл, залить березовым соком и вином, добавить сахар, перемешать и поставить в прохладное место на 2,5 месяца. Готовое вино слить с осадка, процедить и разлить в бутылки. Бутылки плотно укупорить и поставить в прохладное место. Примерно через месяц вино созреет и будет готово к употреблению.

Компоненты

Березовый сок – 10 л

Вино виноградное – 1,5 л

Водка – 1 л

Сахар – 1,5 кг

Изюм – 1 кг

В деревянный бочонок положить изюм и сахар и залить березовым соком, влить вино и водку, все перемешать. Затем бочонок очень плотно закрыть и поставить в холодное место на 2,5 месяца. По истечении этого времени вино процедить, разлить в бутылки, плотно укупорить и положить в горизонтальном положении на хранение в холодное место.

Вино из ягод бузины черной

Компоненты

Ягоды бузины черной – 1,2 кг

Вода – 5 л

Сахар – 0,8 кг

Изюм – горсть

Спелые ягоды бузины перебрать, очистить от веточек, залить кипятком и варить 2 часа, затем отвар процедить через холщевую ткань. В процеженный отвар положить сахар и продолжать варить еще 1 час. Затем жидкость процедить, слить в стеклянную посуду, охладить до комнатной температуры и добавить изюм. Поставить в теплое место для брожения. После того как жидкость перебродит, снять пену, посуду с вином плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 месяц. Готовое вино разлить в бутылки, плотно укупорить и хранить в прохладном месте.

Более насыщенное вино можно получить следующим способом.

Ягоды бузины залить горячей водой и отварить их до мягкости, затем отвар слить, а ягоды измельчить блендером. Измельченные ягоды снова залить отваром, охладить до слегка теплого состояния, добавить винные дрожжи и оставить на 2–3 дня в открытой посуде. По истечении этого времени подбродившие ягоды протереть через сито, добавить равное количество сахарного сиропа, приготовленного из расчета 300 г сахара на 1 л воды, и лимонную кислоту из расчета 10 г на 1 л сиропа. Все компоненты тщательно перемешать, посуду накрыть марлей и поставить в теплое место для брожения. перебродившее вино перенести в прохладное место на 1 месяц. Затем разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в прохладное место на хранение.

Вино виноградное сухое

Компоненты

Виноград

Сахар – из расчета 50 г на 1 л сока

Из невымытого винограда отжать сок и поставить его в холодное место на 8-10 часов. Затем отстоявшийся сок слить с осадка в стеклянную бутыл с помощью резиновой трубки. Бутыл должна быть заполнена соком на 3/4 объема. Дрожжи можно не добавлять. Бутыл с соком закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. После того как начнется бурное брожение, примерно на 2-3-й день, добавить сахар и перемешать. По завершению бурного брожения вино слить с осадка в чистую бутыл и закрыть пробкой с водяным затвором. Пойдет процесс тихого брожения. Как только он закончится, вино опять слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить пробками и залить парафином. Получается вино крепостью 11 градусов. Хранить готовое вино необходимо в прохладном месте.

Вино виноградное полусладкое

Компоненты

Вино виноградное столовое

Сахар – из расчета 30–60 г на 1 л вина

Спирт – из расчета 20–25 мл на 1 л вина

К готовому столовому виноградному вину добавить сахар и чтобы не произошло вторичного брожения, добавить спирт в соответствии с вышеприведенным расчетом.

Вино виноградное пастеризованное

Компоненты

Виноград

Сахар – из расчета 100 г на 1 л сока

Дрожжевая закваска – из расчета 0,2 л на 10 л сока

Виноград размять, мезгу подогреть до 70–80 градусов, перемешать, а затем охладить до комнатной температуры. Охлажденную мезгу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить дрожжевую закваску, кастрюлю накрыть марлей и поставить в теплое место дня на 3 для брожения. перебродившую мезгу отжать прессованием, отжатый сок слить в стеклянную бутыл, добавить сахар, перемешать, горлышко бутылки закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для дальнейшего брожения. После окончания брожения вино профильтровать, перелить в чистую сухую бутыл, наполнив ее доверху и поставить в прохладное место для созревания, примерно месяца на два. Готовое вино разлить в чистые бутылки, укупорить и пастеризовать на водяной бане при температуре 50 градусов в течение нескольких часов. Простерелизованное вино необходимо хранить в прохладном месте. Во время пастеризации происходит дальнейшее созревание вина.

Вино виноградное десертное

Компоненты

Виноград – 6 кг

Сахар – 2,1 кг

Вода – 0,75 л

Ягоды винограда перебрать и поместить в бутыл, засыпать сахаром, влить теплую кипяченую воду и все перемешать. Бутыл закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место на 1 месяц. По окончании брожения вино слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки и поставить в темное и прохладное место. Выдержать не менее 5–6 месяцев.

Из ягод, оставшихся после приготовления вина, можно получить слабоалкогольный сок.

Для этого ягоды нужно размять и залить сахарным сиропом. Для приготовления сахарного сиропа надо взять 1,35 кг сахара и 4 л воды. Посуду с виноградом закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать в теплом месте 1 месяц. По истечении этого времени сброженный сок слить, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино виноградное "Изабелла"

Компоненты

Виноград – 5 кг

Вода – 12 л

Сахар – 3 кг

Виноград размять, мезгу сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сахар и перемешать. Кастрюлю накрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое место на брожение, примерно на неделю. Затем в сусло влить кипяченую воду, перемешать и выдержать 1 месяц. Готовое вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино виноградное ароматное

Компоненты

Вино виноградное – 5 л

Имбирь молотый – 2 г

Орех мускатный – 0,5 г

Лепестки розы – 2 г

Кориандр – 3 г

Корица молотая – 2 г

В холщевый мешочек положить пряности и опустить в виноградное вино. Выдержать в темном и прохладном месте 2 месяца, периодически перемешивая. Затем мешочек вынуть, а вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

Вино виноградное "Айва"

Компоненты

Айва – 1 кг

Виноградный сок – 5 л

Сахар – 250 г

Спелую айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, сложить в стеклянную бутыл, залить виноградным соком, добавить сахар и перемешать. Бутыл с соком закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое и темное место для брожения, примерно на 1 месяц. Готовое осветленное вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино виноградно – изюмное

Компоненты

Вино виноградное – 10 л

Изюм – 7 кг

Изюм измельчить и поместить в дубовый бочонок, залить виноградным вином и выдерживать в теплом месте 1 неделю. Затем бочонок плотно закрыть и поставить в прохладное место. Выдерживать больше года. По истечении времени выдержки готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Со временем вкусовые качества вина улучшаются.

Вино вишневое натуральное

Компоненты

Плоды вишни

Вода – из расчета 250 мл на 1 кг мезги

Лимонная кислота – 2 г на 1 л сока

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л сока

Сироп сахарный – из расчета 1 л на 1 л сока

Для приготовления 1 л сахарного сиропа

Сахар – 0,29 кг

Вода – 0,58 л

Из ягод необходимо удалить косточки, вишни измельчить, добавить охлажденную кипяченую воду, перемешать с мезгой и сразу же отжать сок. Полученный сок поставить на 1 сутки в прохладное место, затем слить с осадка. Приготовить сахарный сироп с добавлением лимонной кислоты, слегка подогреть и влить в сок, добавить дрожжевую закваску и перемешать. Приготовленное сусло поместить в стеклянную посуду, закрыть бутылку марлей и поставить в темное и теплое место. После окончания бурного брожения марлю заменить пробкой с водяным затвором и оставить для тихого брожения. Затем вино слить с осадка в чистые бутылки и поставить в прохладное место на 3–4 недели. После вино профильтровать через фланелевый фильтр, разлить в бутылки и укупорить. Вишневое вино готово к употреблению в тот же год. Крепость такого вина составляет 12–13 градусов.

Полусладкое вино готовят с добавлением сахара из расчета 50–55 г сахара на 1 л вина.

Для приготовления десертного и ликерного вина сахар растворить в небольшом количестве подогретого вина и перед розливом добавить в готовое вино.

Вино вишневое десертное

Компоненты

Плоды вишни

Сахар – из расчета 0,5 кг на 3 л сока

Из вишен удалить косточки, мякоть размять, сложить в дубовую посуду, поставить в теплое место, довести до брожения и дать побродить полдня. Затем из забродившей массы отжать сок, слить его в стеклянную посуду, поставить в теплое место и довести до брожения. Как только начнется брожение сока, добавить в него сахар, перемешать, закрыть бутылку марлевой пробкой и выдержать в темном и теплом месте примерно неделю. Затем молодое вино слить с осадка, разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино вишневое крепкое

Компоненты

Плоды вишни

Сахар – из расчета 100 г на 1 л сока

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сока

Спирт 96 % – из расчета 0,3–0,35 л на 1 л вина

Взять вишни сладких сортов, вынуть косточки, ягоды размять и отжать сок. Затем сок слить в стеклянную бутыл, добавить немного кипяченой воды, сахар и дрожжевую закваску и поставить в теплое место на 5–6 дней для брожения. перебродивший сок слить с осадка, перелить в чистую бутыл, добавить к нему спирт и выдержать около 6 месяцев.

Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Такое вино очень красиво и приятно на вкус.

Вино вишневое ароматное

Компоненты

Ягоды вишни

Сахар – из расчета 0,4 кг на 1 л сока

Водка – из расчета 1 л на 5 л сока

Корица молотая – 2–3 г на 5 л сока

Для приготовления этого вина нужно взять темные сладкие ягоды, вынуть косточки, вишни размять и выдержать 1 день, затем отжать сок прессованием. К соку добавить сахар, перемешать, влить водку, опустить холщевый мешочек с корицей и выдержать в прохладном и темном месте примерно 1 неделю. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и выдержать в прохладном месте еще несколько месяцев.

Вино вишнево – миндальное

Компоненты

Плоды вишни

Сахар – из расчета 200 г на 1 л сока

Из плодов вишни вынуть косточки. Из мякоти выжать сок и слить его в стеклянную посуду. Небольшую часть вишневых косточек растолочь и положить в посуду с соком, добавить сахар согласно расчету. Посуду закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в темное и теплое место для брожения. Сусло необходимо перемешивать несколько раз в день деревянной палочкой. Затем, после прекращения брожения, посуду закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 2 месяца. Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино вишнево – смородиновое темное

Компоненты

Сок вишневый – 10 л

Сок черной смородины – 2,5 л

Сахар – 2,5 кг

Из вишен удалить косточки, плоды размять и отжать под прессом. К полученному соку добавить сок черной смородины и сахар. Сусло перемешать, налить в деревянный бочонок, накрыть несколькими слоями марли и поставить на брожение в темное и прохладное место. После окончания брожения бочонок плотно закрыть пробкой и выдержать в прохладном месте около 3-х месяцев. Готовое вино профильтровать через матерчатый фильтр или фильтровальную бумагу и разлить по бутылкам. Бутылки укупорить и поставить в прохладное место. Через 1–1,5 месяца вино можно употреблять.

Вино вишнево – смородиновое красное

Компоненты

Плоды вишни – 8 кг

Красная смородина – 2 кг

Сахар – из расчета 200 г на 1 л сока

Водка – 0,5 л

Ягоды вишни размять вместе с косточками, ягоды красной смородины также размять и соединить с вишней. Мезгу выдержать в течение суток, затем отжать прессованием.

Отжатый сок слить в стеклянную бутыл, добавить сахар, перемешать, бутыл закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать около 1 месяца в теплом и темном месте. К этому времени процесс брожения заметно утихнет, вино осветлится. Осветленное вино слить с осадка, перелить в чистую посуду, добавить водку, посуду плотно закрыть пробкой и выдержать еще 3–4 месяца в прохладном месте. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино вишневое смородинно – малиновое

Компоненты

Сок вишневый – 10 л

Сок малины – 1,5 л

Сок черной смородины – 1,5 л

Сахар – из расчета 1 кг на 5 л сока

В стеклянную бутылку налить все соки, добавить сахар, перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое и темное место для брожения. После окончания брожения осветленное вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, которую плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 3 месяца. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино вишнево – черешневое

Компоненты

Сок черешни – 5 л

Сок вишни – 5 л

Сахар – 2,78 кг

Вода – 3,5 л

Дрожжевая закваска – 0,3 л

В чистой стеклянной бутылки смешать черешневый и вишневый соки, добавить теплый сахарный сироп, приготовленный из 2,78 кг сахара и 3,5 л воды, и дрожжевую закваску. Все тщательно перемешать и поставить в темное и теплое место для брожения. После окончания брожения осветленное вино слить с осадка и перелить в чистую бутылку. Бутылку с вином плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 3 месяца. За это время вино созреет. Готовое вино имеет крепость 15 градусов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.