

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



лучшие рецепты
домашнего вина

Сергей Павлович Кашин
Лучшие рецепты
домашнего вина
Серия «Еще вкуснее и проще»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8109098

Лучшие рецепты домашнего вина: РИПОЛ классик; М.; 2014

ISBN 978-5-386-07347-3

Аннотация

Эта книга с рецептами наливок и настоек особенно актуальна для тех, кто хочет легко и быстро получить крепкие алкогольные напитки в домашних условиях. Их готовят как с применением водки и спирта, так и без них, используя для брожения только сахар. Наливки и настойки прекрасно сохраняют аромат плодов, из которых они приготовлены.

Содержание

Изготовление виноградного вина	5
Сбор винограда	6
Приготовление сусла	8
Брожение сусла	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

С. П. Кашин
Лучшие рецепты
домашнего вина

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

Изготовление виноградного вина

Изготовить вино можно практически из любого сорта винограда, однако для получения качественного вина с отличными вкусовыми качествами лучше всего использовать виноград винных сортов с сочной мякотью и высоким содержанием сахара.

При этом надо помнить о том, что даже приготовленное из одного и того же сорта виноградное вино может отличаться по вкусу. Это происходит из-за того, что качество и вкус вина во многом зависят от местных особенностей климата, погодных условий конкретного года, времени сбора урожая и способов возделывания винограда.

Сбор винограда

Начинать заботиться о качестве вина необходимо с момента сбора урожая. Главное – не пропустить время, когда виноград достигает своей полной зрелости, то есть содержит наибольшее количество сахара и наименьшее количество кислоты. Особенно важно это для северных районов, так как выращиваемые в них плоды менее богаты сахаром. А для прочности вина важно, чтобы в нем содержалось больше спирта, вырабатываемого из сахара. В южных районах, наоборот, сахара в плодах достаточно. Однако для приготовления легких столовых вин виноград надо собирать недозрелым, чтобы сахара в нем было мало.

Не рекомендуется собирать его в дождливую и туманную погоду, а также рано утром по росе. Лучшее время для сбора плодов – с раннего утра до полудня, когда роса уже сошла, а солнце еще не начало припекать. Вино из такого винограда получается на редкость ароматным. При заготовке сырья для тонких вин самого высокого качества гроздь надо срезать не подряд, а выборочно, отправляя в корзину только самые спелые. Такой способ сбора урожая, возможно, более долгий, однако результат того стоит.

Степень созревания винограда определяется по содержанию в нем сахара и кислоты. Для этого каждый день рекомендуется исследовать плоды с помощью описанных вы-

ше способов. Как только количество сахара в них перестанет возрастать, а количество кислоты прекратит уменьшаться или будет соответствовать среднему уровню содержания кислоты в сусле, то есть 0,5–0,8 %, можно приступать к сбору винограда.

Готовность винограда можно определить и на вкус. Для столовых вин (белых и красных) подойдет виноград более кислый и менее сладкий, а для десертных – наоборот. Однако и в том и в другом случае виноград должен быть зрелым.

В противном случае вино получится с неприятным травянистым привкусом. Для изготовления полусладких и десертных вин лучше брать перезрелые плоды с большим содержанием сахара. В некоторых случаях аромат вина из таких плодов приобретает приятный изюмный оттенок. Особое внимание следует уделять черному винограду. Если использовать его недозрелым, вино получится кислым и грубым на вкус, а перезрелые плоды уменьшают количество красящего вещества.

Перед тем как пустить собранный виноград в переработку, плоды надо отсортировать и удалить незрелые, подпорченные и загнившие кисти. Что касается гребней, оставлять их надо только в том случае, если вино предназначено для длительного хранения. Если же оно будет употребляться сразу, их лучше удалить, так как дубильные вещества, содержащиеся в гребнях в большом количестве, значительно огрубляют вкус напитка.

Приготовление сусла

Собранные ягоды давят, а затем, если они предназначены для приготовления белого вина, из них сразу же извлекают сок. Исключение делается только для винограда сорта рислинг и ему подобных, в которых большая часть ароматических веществ сосредоточена в кожуре. Такой виноград оставляют раздавленным до начала брожения, а затем отделяют жидкую часть от твердой. Что же касается красных вин, то раздавленная масса сначала должна забродить, и только потом приступают к приготовлению сусла. Делается это для того, чтобы все красящие вещества под действием спирта и повышенной температуры, сопровождающей брожение, перешли в раствор.

Отделение сусла происходит сначала самотеком, а затем под прессом. Та часть сусла, которая течет самотеком, содержит наибольшее количество сахара и считается первосортным сырьем. Таким же высококачественным сырьем считается сусло 1-го давления, хотя сахара в нем содержится меньше. При 2-м давлении после перемешивания ягодной массы сусло получается менее сахаристым и грубым. Более трех давлений при изготовлении столовых вин делать не рекомендуется, а поскольку сырье получается разного качества, то смешивать его нельзя. Сусло, получаемое в результате самотека и 1-го давления, идет для изготовления вина I сорта. Из

сырья же 2-го и 3-го давления делают вино II сорта.

Отсортированное сусло разливают в емкости и отстаивают в течение 1–3 дней. Затем сливают с осадка и переливают в чистую емкость, не доливая до верха на 15–20 % от объема. Осадок после отстоя сливают в одну большую емкость и перебродивают.

Брожение сусла

Помещение, где устанавливаются емкости с суслом, должно хорошо проветриваться. Кроме того, в нем должна поддерживаться постоянная температура – не ниже 12 °С.

Чтобы в процессе брожения в сусле развивались только полезные микроорганизмы, в самом начале в него вводят некоторое количество чистых дрожжей. Для этого за несколько дней до сбора винограда из отборных и хорошо промытых ягод готовят сусло (примерно 1 % от предполагаемого сбора) и добавляют в него чистые дрожжи. Когда сусло забродит, закваску выливают в свежеприготовленное сусло. В этом случае брожение начинается сразу и препятствует развитию нежелательных микроорганизмов. Более того, использование чистых дрожжей ускоряет процесс брожения, способствует полному разложению сахара и позволяет получить вино высокого качества.

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.