

Глеб Карпинский

*Как
приготовить
медовуху
и медовое вино*

Пособие для начинающих



Глеб Карпинский

**Как приготовить
медовуху и медовое вино.
Пособие для начинающих**

«Издательские решения»

Карпинский Г.

Как приготовить медовуху и медовое вино. Пособие для начинающих / Г. Карпинский — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-902651-4

«Как приготовить медовуху и медовое вино» является незаменимым пособием для начинающих, в котором доступным языком описаны основные постулаты, технология и нюансы медового виноделия, а также приведен рецепт приготовления данных алкогольных напитков в домашних условиях.

ISBN 978-5-44-902651-4

© Карпинский Г.
© Издательские решения

Содержание

| | |
|---------------------------------------|---|
| Введение | 6 |
| Почему я решил написать эту книгу | 7 |
| Ягоды и фрукты для приготовления вина | 8 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 9 |

Как приготовить медовуху и медовое вино

Пособие для начинающих

Глеб Карпинский

Редактор Ирина Карпинская

© Глеб Карпинский, 2018

ISBN 978-5-4490-2651-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Дорогие друзья, любители натурального домашнего вина и медовухи!

Я очень рад презентовать Вам это небольшое пособие для начинающих виноделов, которое, я надеюсь, станет отличным помощником в таком нелегком, но очень интересном занятии, как приготовление вина в домашних условиях.

Сразу хочу сказать, что приготовить прекрасное на вкус и полезное вино, Вы можете сами. Все в Ваших силах. Я лишь помогу Вам в этом, поделюсь с Вами некоторыми заметками, без которых невозможно получить этот любимый нектар богов. В конце этой книги я опишу свой личный рецепт приготовления медового вина. Он Вам поможет сэкономить время и силы, так как прост и понятен.

Почему я решил написать эту книгу

К написанию данного пособия меня сподвиг мой ролик на Ютубе **«Как приготовить медовуху в домашних условиях»**, который за три года собрал более 100 000 просмотров. За это время появились и другие интересные ролики, например, **«Вино из алычи»**, **«Вино без гидрозатвора»**, **«Вино из тутовника»**. Все они есть в Ютубе.

Я понял, что эта тема интересна многим людям не только в нашей стране, но и за границей. И это не случайно, потому что самое вкусное и полезное вино получается только из собственных рук. Ведь Вы сами прекрасно знаете, какие ягоды и какого качества мед нужно добавить в продукт, сами следите за процессом брожения и контролируете каждый его шаг. А сколько переживаний связано с этим, а сколько радости, если вино получилось на славу!

Способы приготовления медовухи и медового вина практически идентичны. Просто в одном случае берется больше меда и воды и меньше закваски из забродившего сока. В другом – больше ягодного сока и меньше меда. Вот почему я объединил эти темы в одну.



Ягоды и фрукты для приготовления вина

Итак, первое, что нам нужно, это **немытые, сочные и вкусные ягоды**. Лидером среди таких ягод является, безусловно, виноград. Я пробовал делать вино из многих ягод и фруктов и пришел к убеждению, что лучше **винограда** нет ничего на свете ни по качеству, ни по вкусу. Конечно, не всегда бывает хороший урожай винограда. Но новичкам я все же рекомендую именно эту ягоду. Она проста и послушна, а, главное, содержит большое количество естественных дрожжей на кожице. Эти дрожжи видны невооруженным глазом на многих ягодах и фруктах в виде легкого серо-голубого воскового налета. Если Вы возьмете такую ягоду рукой, то невольно на ней останутся отпечатки Ваших пальцев. Вот именно такие дрожжи нам и нужны. Да, они немного слабоваты, от винодела требуется терпение, чтобы дождаться, пока процесс раскочаится, но оно того стоит!

Обычные же магазинные дрожжи обладают более сильной активностью, но не дадут приятного вкуса вашему вину, и к тому же, в большинстве своем получены химическим путем и содержат консерванты.

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.