

ЗОЛОТАЯ КАРМАННАЯ БИБЛИОТЕКА

ДОМАШНИЙ ВИНОДЕЛ

КОЛЛЕКЦИЯ

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ



ЦЕНТРОПОЛИГРАФ

Людмила Михайлова

Домашний винодел.

Коллекция лучших рецептов

«Центрполиграф»

2011

Михайлова Л. М.

Домашний винодел. Коллекция лучших рецептов /
Л. М. Михайлова — «Центрполиграф», 2011

Хотите узнать о вине больше? Хотите самостоятельно приготовить натуральные алкогольные напитки, будь то настойка, ликер или виноградное вино? Есть желание угостить друзей сидром, крешоном, игристым? А может, хотите удивить гостей, подав вино, приготовленное по старинным рецептам? Тогда эта книга для вас! Из нее вы узнаете о технологии приготовления в домашних условиях коньяка, спотыкачей, диетических и «медицинских» вин... Также все о хранении, болезнях и несовершенствах вин. Вашему вниманию представлено множество самых разнообразных рецептов алкогольных напитков, которые можно приготовить в домашних условиях.

© Михайлова Л. М., 2011

© Центрполиграф, 2011

Содержание

НАПИТКИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА	5
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИННОГО СУСЛА	8
Сусло по белому способу	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Людмила Михайлова

Домашний винодел.

Коллекция лучших рецептов

НАПИТКИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Так уж повелось – ни одно радостное или печальное событие в нашей жизни не обходится без чарки хорошего душистого вина, будь то виски, ром, коньяк или виноградное вино.

И какой же праздник – свадьба, день рождения, встреча с друзьями и особенно новогодний праздник, самый радостный и веселый, – обходится без бутылки шампанского, без бутылки хорошей водки, без добрых тостов, без звона бокалов?

Кроме готовых водки, коньяка, ликеров и вин во время праздничных обедов и ужинов, а также к закусочным столам подают различные алкогольные и безалкогольные напитки, приготовленные дома. Это домашние наливки, настойки, глинтвейны, коктейли, крошоны, вина и т. д.

Вина и блюда должны быть в правильном сочетании и являются дополнением одного другому.

В употреблении вин существуют общепринятые правила.

Легкое белое вино (белый портвейн, сухое белое, токайское) подают к закуске и рыбным блюдам, крепленое или сухое красное – к жареному мясу и птице.

Красный портвейн подают к мясу.

Крепленое красное – к жаркому из телятины, баранины и дичи.

Шампанское – ко второму завтраку, после закуски или к легким жареным блюдам. Классически к шампанскому следует подавать только устрицы и черную икру, в крайнем случае – кальмары или мидии.

К виноградным винам, типа мадеры, подают сыр.

Мадеру также можно подавать между первым и вторым блюдами.

Кагор – это сладкое, немного терпкое вино употребляют с мясом говядины, лося, медведя.

Мускат и токай – нежноароматные виноградные вина – лучше подавать с сыром и зеленью.

Вермут, как аперитив, пьют перед обедом для аппетита.

Красное сухое вино хорошо сочетается с лососиной, дичью.

Белое сухое вино подают с птицей и рыбой.

Десертное вино принято подавать к бутербродам или сладким блюдам.

Глинтвейн подают иногда к горячему мясному блюду за обедом или ужином, к закусочному столу, к блинам и в тех случаях, когда подают коктейли, то есть при небольших приемах, в сочетании с малым количеством закусок, сухим соленым печеньем, канапе и т. д.

Крошоны подают после обеда и ужина вместе с тортами, пирожными, мороженым.

Наливки и алкогольные настойки принято подавать перед обедом или плотным ужином.

Наливка хороша с кислыми блинами.

Десертные вина приятней всего на вкус, когда их температура 15–16 °С.

Белые столовые вина тонизируют. Их не следует слишком сильно и долго охлаждать. Старое белое вино сохраняет свой букет при температуре 10–12 °С, более молодые сорта вин – при температуре чуть выше.

Красное вино не надо охлаждать, оно сохраняется при комнатной температуре 16–18 °С. Никогда не опускайте бутылки с вином в теплую воду – аромат вина при этом ухудшится. Если в красном вине вы заметили осадок, это не означает, что вино плохого качества.

Водку нельзя закусывать чем придется – конфетками, орешками и т. д. Водку можно запивать, но натуральным томатным соком, рассолом. Лучше закусить соленым огурцом или холодной закуской. А потом съесть хороший горячий обед.

При сервировке стола вино (за исключением шампанского) нужно поставить в откупоренных бутылках с тщательно очищенными горлышками. Минеральные воды перед подачей на стол также необходимо откупорить.

Водку и настойки лучше подавать в графинах. Шампанское открывают перед тем, как наливать в бокалы.

За домашним обедом обычно не бывает разнообразия вин, поэтому нет надобности ставить на стол лишние рюмки и бокалы. Если у вас праздничный обед, поставьте у каждого прибора рюмку для водки и другую для вина, фужер или стакан для минеральной воды, фруктового или томатного сока. Графины или бутылки с винами, водками, настойками, соками ставят приблизительно в центре стола между блюдами. Если праздничный стол большой, спиртное размещают равномерно по всему столу.

Спиртным, особенно водкой, наполняют рюмки на 1/3. И не часто, оставляя значительное время для беседы.

Не увлекайтесь разнообразными спиртными напитками одновременно. Помните, мысли ваши должны оставаться светлыми и ясными. В связи с этим вспоминаются стихи ученого, врача, философа:

*Все хорошо, друзья, что в меру.
Возьмем вино мы для примеру:
Вина избыток – как отравы,
А в меру выпьешь, как отрада!
Не наливай вина глупцу,
Полезно пить лишь мудрецу.
Вино смывает все печали
И открывает мыслям дали.
Но зря его ты не глужи,
Вино – напиток для души!
Кто много пьет, тот враг себе
И сам вредит своей судьбе.
Кто мало пьет – душой незрел,
Но тот, кто в меру пьян, – прозрел.*

Абу-Али Ибн Сина



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИННОГО СУСЛА

Приготовление домашних плодово-ягодных вин включает ряд основных технологических операций: извлечение сока, составление сладкого сусла, приготовление закваски, брожение, осветление и переливание.

Извлечение сока. Сначала плоды и ягоды тщательно перебирают, очищают от сора, негодных и поврежденных болезнями плодов и моют. Плотные плоды и ягоды опускают в воду и моют, не вынимая из посуды, небольшими порциями в нескольких водах, перекладывая из одной емкости в другую. Менее плотные ягоды малины, земляники, ежевики, клубники и черники следует выложить на решето и погрузить вместе с ним несколько раз в таз с чистой водой, излишек воды удаляют путем стекания, а затем перебирают и очищают ягоды от чашелистиков. Можно также опустить ягоды в таз с водой, дать им отстояться несколько минут, при этом ягоды должны свободно плавать в воде. Затем вынуть ягоды и положить на решето для стекания излишка воды.

Для лучшего извлечения сока ягоды и плоды надо мелко раздробить, из косточковых необходимо извлекать зерна, из яблок и груш удалить семена. Дробят плоды в домашних условиях на мясорубках с крупными ячейками, с помощью пластмассовых терок, овощерезок, шинковок. Иногда для дробления яблок и груш используют деревянные песты и кадушки, при этом трудоемкость дробления этих плодов значительно уменьшается. Кроме этого, для лучшего извлечения сока и облегчения дробления яблок эти плоды можно сначала сварить в небольшом количестве воды, а затем вынуть плоды из плодового отвара и раздробить.

При дроблении и в процессе приготовления вин не следует пользоваться металлической посудой, за исключением посуды из нержавеющей стали.

Полученная в результате дробления плодовая и ягодная масса-мезга подвергается дополнительной обработке для получения максимального количества концентрированного сока. Мезгу обрабатывают, добавляя теплую воду, подбраживают или подвергают замораживанию, а затем оттаивают и прессуют.

Ягоды, имеющие жидкую консистенцию сока: красная и белая смородина, вишня, просто смешивают с водой (200 г воды на 1 кг мезги), перемешивают и прессуют для извлечения сока. Ягоды крыжовника, черной смородины, ирги, черники, брусники, малины, а также и такие плоды, как яблоки, сливы и груши имеют густую консистенцию сока, поэтому их подвергают тепловой обработке.

Мезгу кладут в эмалированную посуду, заливают подогретой водой при температуре 80 °С и нагревают, непрерывно помешивая в течение 30 минут на малом огне, затем мезгу снимают, накрывают тепловой «шубой», выдерживают около 30 минут и подвергают прессованию.

Тепловую обработку мезги можно заменить подбраживанием в течение 3–4 дней при комнатной температуре 20–22 °С. Для подбраживания в свежую мезгу добавляют сахарный сироп, подогретый до 30 °С (250 г сиропа 15 % на 1 кг мезги) и разводку дрожжей в количестве 2–3 %. В процессе брожения образуется углекислота, которая выталкивает мезгу на поверхность, поэтому во избежание закисания всю массу 3–4 раза в день тщательно перемешивают. После подбраживания мезгу прессуют.

Следует заметить, что подбраживание существенно влияет на качество вин, так как из сброженной мезги интенсивно извлекаются ароматические, целебные вещества и витамины. Такое вино более ароматно, имеет насыщенный цвет и лучшие вкусовые качества, чем вино, приготовленное без подбраживания.

Плоды и ягоды такие, как рябина, яблоки и другие можно заморозить и после оттаивания раздробить и отжать сок. При замораживании в плодах образуются ледяные кристаллы, которые разрывают клеточную ткань, обеспечивая лучшее отделение сока. Кроме этого, неко-

торые горькие вещества, содержащиеся в плодах и ягодах, теряют свои свойства, особенно это относится к ягодам рябины, калины и терна.

Основной операцией получения сока является прессование. Сок лучше всего отжимать на небольшом ручном винтовом или гидравлическом прессе. Можно использовать также рычажный пресс с резервуаром, имеющем отверстия в верхней части, и другие приспособления. Возможно также прессование мезги руками с использованием двух плоских дощечек, соединенных с одного конца, между которыми помещается полотняный мешочек с мезгой. Не рекомендуется использовать скороварку, так как вино из сока, полученного таким образом, по качеству и аромату значительно уступает вину из натуральных соков.

Перед прессованием мезгу помещают в полотняный мешок и завязывают таким образом, чтобы при прессовании не было утечки через открытый край мешка. Мешок должен быть по размерам корзины пресса или контактных поверхностей используемого приспособления. Мешок с мезгой помещают в корзину пресса и сверху кладут груз, который собственным весом осуществляет начальное прессование мезги. Затем медленно увеличивают усилие прессования посредством вращения винта, добавлением груза или нажатием на рычаги пресса.

Очень важным при прессовании является темп нарастания усилия отжатия. При быстром отжиме сок делается мутным, а медленное прессование мезги приводит к затяжке процесса и уменьшению выхода сока во времени. Кроме того, при таком прессовании из воздуха попадают вредные микроорганизмы, в результате чего сок может скиснуть и иметь вредные примеси.

Очень важно проводить прессование в строгих санитарно-гигиенических условиях, тщательно подготавливать плоды, используемый пресс и посуду.

Для повышения сокоотдачи рекомендуется проводить повторное отжатие мезги. Для этого оставшийся после отжатия жом перекладывают в эмалированную посуду, добавляют остуженной кипяченой воды (10–20 °С) и снова повторяют все операции: перемешивание, настаивание, прессование.

После прессования сок содержит большое количество примесей: частицы мякоти, слизи и т. д. Такой сок следует по возможности осветлить и профильтровать через конусный полотняный мешок. Однако если сок фильтруется плохо, можно провести эту операцию позднее – на стадии осветления готового вина.

Сок после прессования используют для получения сусла будущего вина. При приготовлении сусла в сок добавляют воду для снижения кислотности в таком количестве, чтобы окончательная кислотность не превышала бы 0,8 %. Такая кислотность ощущается на вкус как умереннокислая, более высокая кислотность ухудшает вкус вина и снижает активность дрожжей при сбраживании.

Натуральные соки имеют невысокое содержание сахара 8–12 %, что не позволяет накапливать более 6–8 % спирта в вине. Такие вина неустойчивы и при неблагоприятных условиях хранения быстро скисают. Поэтому для повышения концентрации спирта в будущем вине в сок добавляют сахар (150–250 г сахара на 1 л сусла) в зависимости от желаемого состава вина. Сахар можно добавлять как в сухом виде, так и после предварительного растворения в сусле. Вкусные качества вина значительно повышаются при добавлении меда в необходимых количествах.

При внесении большого количества сахара (250 г/л) концентрация сусла значительно увеличивается, что угнетает активность дрожжей и затягивает процесс брожения. Для устранения этого целесообразно вносить сахар по частям, добавляя по 30–35 % через каждые 3 дня после начала брожения. Таким образом можно снизить длительность периода брожения и повысить концентрацию спирта.

Кислотность сусла можно снизить, а концентрацию сахара повысить до необходимого уровня (15–18 %), уваривая ягодный сок на водяной бане при температуре 70 °С. При этом

для уменьшения кислотности добавляют мел из расчета 50 г на 1 л сока. После уваривания до нужной концентрации сахара 16–18 % сок фильтруют и используют для приготовления сусла.

Кроме воды и сахара в сусло вносят азотистые вещества в виде хлористого аммония (0,2–0,4 г/л), которые улучшают жизнедеятельность дрожжей, сокращают длительность процесса приготовления вина и улучшают его качества.

Для получения качественного вина необходимо обеспечить условия жизнедеятельности и развития культурных дрожжей в сусле и подавить развитие вредных «диких» дрожжей. Это достигается использованием чистой культуры винных дрожжей в достаточном количестве (3 % от объема сусла), с тем, чтобы обеспечить их доминирующее положение по сравнению с «дикими» дрожжами.

Культуру винных дрожжей имеют многие предприятия и организации, выполняющие работы по производству плодово-ягодных вин. Дрожжи высылаются в пробирках, содержащих наряду с культурой и питательную среду. Срок хранения этих дрожжей 30 дней при температуре не выше 15 °С. Эти дрожжи используются для приготовления дрожжевой разводки, которую готовят на стерильной питательной среде за 2–4 дня до приготовления ягодного сусла. Перед употреблением разводку дрожжей размешивают и вливают в сладкое сусло для его взбраживания.

При отсутствии дрожжей чистой культуры брожение проводят на обычных хлебных дрожжах или на дрожжевых грибах, находящихся на поверхности ягод. В последнем случае разводку готовят следующим образом.

За 3–4 дня до начала сбраживания вина собирают чистые спелые ягоды малины, земляники, клубники или используют изюм. Ягоды не моют, в бутылку наливают стакан кипяченой остуженной до 25 °С воды, добавляют 30–40 г сахара (1 ст. л.) и два стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватным тампоном и ставят в темное место при комнатной температуре. После готовности жидкую часть разводки вносят в сусло из расчета 30 г разводки на 1 л сусла и оставляют для брожения.

Процесс брожения лучше всего идет в закрытых бутылках, бочонках и т. д., так как в открытых емкостях при повышенной температуре при сбраживании может возникнуть уксусное скисание. При заполнении бутылей суслом их не доливают на 1/3, иначе в период бурного брожения сусло потечет через край, что приведет к потере сырья.

Посуду при брожении закрывают специальным водяным затвором-бродильным шпунтом. Он состоит из пробки, вставленной в него трубки, на которую надевают резиновый шланг. Нижний конец шланга помещают в стакан с водой или в бутылку с кипяченой водой, что обеспечивает герметичность сусла и предохраняет его от проникновения кислорода воздуха и вредных микроорганизмов.

При отсутствии водяного затвора бутылку можно закрыть неплотным ватномарлевым тампоном или обвязать горлышко марлей в 3–4 слоя.

В случае, если вата и марля намокли, их необходимо заменить, а бутылку и горлышко тщательно обмыть и протереть тампоном, смоченным в водке.

Лучшая температура бродящего сусла 22–25 °С. Посуду для брожения ставят в темное место или закрывают темным материалом, так как этот процесс эффективнее протекает в темноте.

При разложении сахара дрожжами происходит повышение температуры сусла. Нагрев свыше 30 °С приводит к интенсивному испарению спирта, а также появлению горечи в вине. Поэтому при брожении измеряют температуру и в случае перегрева принудительно охлаждают в прохладном месте, обкладывают посуду полотняным полотенцем, смоченным холодной водой, или ставят в неглубокую посуду с холодной водой, которую периодически меняют.

Первые 2–3 дня брожение протекает бурно, на поверхности появляется пена, иногда обильная, заметно выделение пузырьков углекислого газа. Чтобы содействовать более полному

брожению и сокращению длительности, необходимо время от времени взбалтывать сусло и при этом открывать водяной затвор. Тогда сусло обогащается кислородом, необходимым для обеспечения активной жизнедеятельности дрожжей и, кроме того, при перемешивании осевшие дрожжи поднимаются вверх и активно действуют в растворе, преобразуя сахар сладкого сусла в спирт.

Через 8–10 дней бурное брожение уменьшается и происходит медленное дображивание, которое продолжается 6–10 недель, а иногда и более.

Для предотвращения скисания сусла и сохранения аромата будущего вина посуду после бурного брожения доливают по возможности более полно (90–95 %). Для этого можно использовать разные емкости, одна из которых меньше и после бурного брожения вино переливают в такую емкость. Можно доливать также бродящее сусло свежим подсахаренным соком в небольших количествах (20 %), чтобы не вызвать повторного бурного брожения. Кроме того, на 4, 7 и 10-й день брожения добавляют сахар, растворяя его предварительно в небольшом количестве бродящего вина. Иногда добавляют сахар в два приема на 5 и 10 дней.

Окончание брожения определяют по постепенному осветлению вина, на дне при этом появляется обильный осадок из отмерших дрожжей, по вкусу вино становится кислым с небольшой горечью. В это время вино необходимо снять с осадка, так как длительный контакт с дрожжами приводит к появлению неприятного привкуса, вызванного продуктами разложения дрожжевых клеток.

Наилучший способ переливки вина – стягивание осветленной массы с осадка при помощи резинового шланга. При переливке вина требуется аккуратность и внимание, чтобы под конец работы не испортить результат трудов. Взмучивание осевших дрожжей недопустимо. Слив виноматериала производится в чистые бутылки, бочки или эмалированную посуду.

При этом очень осторожно бутыл с виноматериалом ставят на стол, а емкости, куда его переливают, размещают на полу. Один конец резинового шланга погружают неглубоко в бутыл с вином, а через другой с силой втягивают воздух, и виноматериал начинает переливаться. По мере снижения уровня вина в бутылки нижний конец шланга постепенно опускают, внимательно наблюдая за тем, чтобы осадок не попал в чистое вино. Если полученный таким образом материал остается все же недостаточно прозрачным, его необходимо отфильтровать через полотно, байку или многослойную марлю. Слив и фильтрацию повторяют через 5–6 дней, выдерживая вино в прохладном месте.

Полученный таким образом винный материал будет прозрачным и почти не содержащим сахара. По желанию вино можно подсластить или использовать в виде сухого. Сухое вино надо выдерживать не менее двух месяцев в прохладном месте и, если появится осадок, снова аккуратно снять с осадка. Затем вино разливают в прокипяченные и охлажденные бутылки.

При разливе вина заполняют бутылки почти до уровня горлышка, оставляя 3–4 см.

Чтобы вино лучше хранилось, его надо про-пастеризовать. Для этого наполненные бутылки ставят в посуду с водой, предварительно положив на дно деревянную решетку или полотенце. Горлышки бутылок прикрывают пробками из ваты или марли (бинт). Воду подогревают до 65–70 °С и выдерживают 15–20 минут. Укупоривают вино чистыми прокипяченными и остывшими пробками. Выступающий край пробки после укупоривания срезают и заливают горлышко парафином, сургучом или воском, помещая в расплавленный состав. Готовое вино держат в холодильнике или в подвале при температуре не выше 10–15 °С.

При приготовлении десертных вин добавляют сахар после отделения от дрожжевого осадка в количестве 8–19 % и фильтруют через полотняный конус. Затем это вино обрабатывают таким же способом, как и сухое. Вино с добавкой сахара оставляют для созревания при температуре 10 °С, при этом вкусовые качества вина улучшаются, но все же более года плодово-ягодные натуральные вина хранить не следует.

Готовое вино должно быть кристально прозрачным, даже с легкой мутью оно считается продуктом невысокого качества.

Вино из вишни, малины, черной и красной смородины, рябины в процессе приготовления хорошо осветляется и приобретает полную прозрачность. Такое вино аккуратно снимают с осадка, и оно не нуждается в дополнительной обработке. Оставшуюся часть вина с осадком сливают в отдельную посуду и подвергают дополнительной обработке. В дополнительной обработке нуждаются также вина из слив, яблок, крыжовника и некоторых других видов сырья.

Дополнительная обработка вина включает обработку теплом, холодом, оклеивание и фильтрацию.

Готовое вино при обработке теплом хорошо осветляется. Для этого бутылки с вином ставят в (водяную баню), посуду с холодной водой, медленно нагревают до 50 °С и оставляют в воде до полного охлаждения. Такую операцию повторяют два или три раза в день до полного осветления вина. Затем вино оставляют на 5–6 дней для отстаивания, аккуратно снимают с осадка, после чего укупоривают и хранят обычным способом.

Обработка холодом также позволяет осветлить вино, поскольку при охлаждении вина до -5 °С в осадок выпадают коллоиды, которые захватывают взвешенную муть и осветляют вино. Охлажденное вино надо быстро отфильтровать, так как при повторном нагревании коллоиды вновь растворяются, и вино делается менее прозрачным.

Осветление вина в домашних условиях можно проводить, добавив в него коровье молоко, из расчета по 1 ст. ложке на 1 л вина. После введения молока вино тщательно перемешивают и оставляют на несколько дней при комнатной температуре для отстаивания, после чего снимают с осадка и фильтруют остаток через фланель или фильтровальную бумагу.

Осветление (оклеивание) может проводиться также с использованием нескольких веществ, способных захватывать частицы мути и укрупнять их, в результате чего они выпадают в осадок. Такими веществами являются желатин, яичный белок, рыбий клей и другие белковые вещества.

Для осветления желатин размачивают в холодной воде и после набухания воду сливают и заливают вином, которое подогревают до 40 °С, при этом желатин переходит в студенистую массу. Используют 10 %-й раствор желатина (на 10 л вина), который после введения в вино тщательно перемешивают и оставляют для осветления на 10–15 дней, после чего фильтруют. Оптимальная температура 15–20 °С.

При осветлении куриным белком берут один белок, помещают в небольшую бутылку 0,25 л и добавляют 1,5 г поваренной соли. Белок встряхивают до образования обильной пены, затем добавляют 150 г вина малыми порциями и интенсивно встряхивают содержимое бутылки. Вино подогревают до 40–45 °С и затем в бутылку вливают только что приготовленный раствор белка с солью (100 мл на 10 л вина) и взбалтывают в течение 5 минут, после этого закрывают и оставляют на 15 дней для осветления, затем снимают с осадка.

Можно проводить осветление при совместном использовании яичного белка и желатина, при этом сначала вливают яичный белок, а затем, после размешивания, доливают раствор желатина и оставляют для осветления.

Рецепты приготовления натуральных вин весьма разнообразны, в дальнейшем приведены лишь некоторые из них, наиболее доступные для домашнего приготовления.

Сусли по белому способу

Сусли готовят из сока, отделенного от мезги (мезга – кожица, отжатая мякоть и семена раздробленных плодов и ягод). По белому способу готовят вина из винограда с неокрашенным соком и из плодов и ягод с жидкой консистенцией сока (вишня, красная и белая смородина). Для улучшения отжима сока, можно добавить воду из расчета 200–300 мл на 1 л раздробленной массы. С этой же целью раздробленную массу можно подогреть в течение получаса при температуре 60 °С.

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.