

Советы от Михалыча

Николай Звонарев
Домашнее виноделие

«Центрполиграф»

2009

Звонарев Н. М.

Домашнее виноделие / Н. М. Звонарев — «Центрполиграф»,
2009 — (Советы от Михалыча)

Николай Михалыч – общепризнанный винодел, заядлый знаток, собиратель и изобретатель винных рецептов – делится секретами домашнего виноделия. Вашему вниманию представлены разнообразные способы приготовления десертных и крепленых вин, настоек и сидров, лекарственных вин и домашнего шампанского. Здесь же старинные рецепты и уникальные вина из березового сока, спотыкач из кофе, домашний коньяк и даже вино из одуванчиков!

© Звонарев Н. М., 2009

© Центрполиграф, 2009

Содержание

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА	6
Вино из различных ягод	6
Вишневое вино 1	7
Вишневое вино 2	8
Вишневое вино 3	9
Вишневое вино 4	10
Вишневое вино 5	11
Вино из вишневой мезги	12
Вишневое вино легкое	13
Вишняк	14
Вино из вишни или смородины	15
Наливка из вишни	16
Вино из винограда	17
Сухое виноградное вино	18
Красное сухое вино	19
Вино из черноплодной рябины 1	20
Вино из черноплодной рябины 2	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Н.М. Звонарев

Домашнее виноделие

Охраняется законодательством РФ о защите интеллектуальных прав. Воспроизведение всей книги или любой ее части воспрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

Вино из различных ягод

3 кг ягод (можно брать малину, клубнику, ежевику, чернику, красную смородину или крыжовник), 2 кг сахара, 3 л воды.

Спелые ягоды размять ложкой, можно пропустить через мясорубку, и поместить в большую бутылку. Добавить сироп из сахара и воды. Сахар лучше добавлять в два приема, тогда брожение будет идти быстрее. Хорошо размешав смесь сахара и ягод, оставить ее при комнатной температуре на 7 – 8 дней. Каждый день смесь следует размешивать по несколько раз, чтобы избежать появления плесени на поверхности и уксусного брожения. Бутылку нельзя заполнять смесью доверху, примерно десятая часть бутылки должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок.

Через 8 дней сок отделяют от ягодной массы, переливают в другую бутылку, в которой будет совершаться «тихое брожение». Бутылка должна быть плотно закупорена, но в пробке следует сделать отверстие, в которое вставляют резиновую трубку; другой конец трубки погружается в кастрюлю с водой. «Тихое брожение» длится 6 недель, за это время на дно выпадает осадок и вино становится прозрачным. Его осторожно разливают в бутылки, закупоривают их и выдерживают не менее двух месяцев. После этого вино можно подавать к столу. Желательно готовое вино хранить в прохладном месте (с температурой 10 – 12 градусов).

Вишневое вино 1

3 кг вишни, 3 кг сахара, 3 л воды.

Вишни насыпать в большую бутылку, добавить сахарный сироп, горло бутылки закрыть марлей. Ягодную массу выдержать в бутылке 1,5 – 2 месяца, после чего процедить и разлить по бутылкам.

Вишневое вино 2

4,5 кг вишни, 400 г сахара.

Вишню перебрать, очистить от стебельков, тщательно вымыть, обсушить. Косточки вынуть и отложить. Ягоды размять. Переложить полученную массу в бочонок или подобную деревянную тару. Косточки взвесить, взять шестую часть, мелко истолочь, смешать с сахаром и добавить к вишне. Бочонок для безопасности закопать в песок на две трети его высоты. Необходимо следить за тем, чтобы бочонок всегда был полон, и по необходимости доливать его вишневым соком. Когда вино перестанет бродить, бочонок крепко закупорить. Хранить в погребе 2 месяца.

Выбродившее вино осторожно, при помощи тонкого шланга, слить в другую емкость, стараясь не потревожить осадок, и разлить по бутылкам.

Бутылки закупорить, осмолить и хранить в прохладном месте, лучше всего в погребе, в горизонтальном положении. Так вишневое вино может храниться до полугода.

Вишневое вино 3

10 л вишневого сока, 1,25 кг сахара для сладкой вишни и 4 кг для кислой вишни, 2,5 л воды для сладкой вишни и 5 л для кислой вишни, 10 г лимонной кислоты.

Зрелую вишню вымыть, дать стечь, измельчить вместе с косточками, отжать сок. Добавить сахар, воду, лимонную кислоту и поставить на брожение. Далее вино готовят по обычной технологии.

Вишневое вино 4

3 кг вишни, 4 л воды, 1,5 кг сахара, 1 ст. л. дрожжей, 100 мл лимонного сока.

Ягоды вишни перебрать, отделить от ножек и другого мусора, промыть. Затем залить кипятком и дать настояться под прессом 4 дня. Процедить, добавить сахар, дрожжи, лимонный сок и поставить в теплое место для брожения на 2 – 3 недели. После хорошо перемешать и дать отстояться 5 месяцев. Затем разлить по бутылкам и хорошо их закрыть.

Вишневое вино 5

Вишни сладких сортов отделить от косточек, ссыпать в бутылку и залить 10%-ным сахарным раствором. Добавить дрожжи и оставить для брожения на 3 – 5 дней. После этого слить и добавить 300 – 350 мл спирта на 1 л вина. Вино выдерживать 5 – 6 месяцев и, когда оно осветлится, снять с осадка.

Вино имеет приятный вкус и может долго храниться в прохладном месте.

Вино из вишневой мезги

5 кг вишневой мезги, 4 л сахарного сиропа, 3 л воды.

Вишневую мезгу выложить в 10-литровую бутылку и залить теплым 35%-ным сахарным сиропом (из расчета на 1 л воды 350 г сахара). Горлышко бутылки обвязать марлей и поставить в теплое место с температурой. На 4 – 6-й день, когда мезга в бутылке всплывет, марлю с горлышка снять, установить водяной затвор и герметизировать. Время брожения, в зависимости от температуры помещения, колеблется от 30 до 50 дней. По истечении этого срока сок осторожно слить в чистую бутылку, а мезгу выжать. Полученный из нее сок профильтровать, слить в бутылку, вновь установить водяной затвор, герметизировать и выдержать еще 20 – 30 дней под гидрозатвором. Потом вино осторожно слить с осадка и разлить в чистые сухие бутылки, закупорить и вынести в холодное темное помещение для хранения.

Вишневое вино легкое

10 л вишневого сока, для кислой вишни: сахар – 1 кг, вода – 2 л; для сладкой вишни: сахар – 0,5 кг, лимонная кислота – 3 г.

Компоненты смешать, поставить на брожение и готовить вино по описанной выше технологии. Получается густое ароматное вино. Сок из вишен отделяется с трудом, поэтому выжимки заливают водой на сутки и отжимают. Количество воды учитывается при приготовлении суслу.

Вишняк

На каждый 1 кг вишни 400 г сахара.

Вишню всыпать в бутыл, засыпать сахаром и поставить на солнце, завязав горлышко бутылки марлей. Выстаивать 6 недель до тех пор, пока ягоды не перебродят.

Затем содержимое разлить по бутылкам и закупорить. Так готовят первый вишняк. Ягоды, которые остались в бутылки, залить водкой, дать постоять 2 месяца и снова разлить по бутылкам, это второй вишняк.

Вино из вишни или смородины

На трехлитровую банку вишни взять 2 стакана сахара. Ягоды подавить, засыпать сахаром. Накрыть крышкой и гидрозатвором. Поставить на солнце на 21 день, затем хранить в темном месте. На смородину надо брать сахара 2:1.

Наливка из вишни

На 10-литровую бутылку: 6,5 – 7 кг вишни, 2,5 кг сахара; для вторичного брожения 650 г сахара, 2 л воды.

Очищенные от плодоножки спелые вишни вымыть, удалить косточки, дать стечь воде, ссыпать в большую бутылку, добавить сахарный песок, завязать горлышко марлей и поставить в теплое место на 2 – 4 дня для брожения. Выделяющийся из вишни сок должен покрывать плоды, для чего бутылку время от времени встряхивают. Как только появятся первые признаки брожения, марлю с баллона надо снять, установить водяной затвор и выдерживать до полного прекращения брожения. По окончании брожения (через 30 – 35 дней) наливку отфильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки и хорошенько закупорить.

Для извлечения наибольшего количества экстрактивных веществ вишни, оставшиеся после фильтрации наливки, поместить в бутылки и залить 30%-ным сахарным сиропом (на 3-литровый баллон надо 2 л сиропа). Установить гидрозатвор и выдерживать массу 20 – 25 дней, пока брожение не прекратится. Полученный сок типа вина аккуратно отфильтровать через марлю, разлить по бутылкам и закупорить.

Вино из винограда

5 кг винограда, 3 кг сахара, 12 л воды.

Виноград раздавить, добавить сахарный песок и дать постоять неделю. Влить воду и выдерживать месяц. После этого процедить и разлить по бутылкам. Лучшим сортом винограда для этого вина является «Изабелла».

Сухое виноградное вино

Чтобы приготовить сухое вино в домашних условиях, берут спелые ягоды сортов Шасла белая, Шасла розовая, Шасла мускатная, Алиготэ, Мускат розовый, Мускат гамбургский, Лидия и др.

10 кг винограда перебрать, удалить гнилые и поврежденные ягоды, мелкими порциями класть в дуршлаг и раздавливать рукой над эмалированным ведром. Сок можно отжать и ручным прессом. Полученный сок и жом переложить в 10-литровую бутылку, накрыть марлей и поставить в теплое помещение с температурой 25 – 28 градусов на 2 – 3 дня для брожения. На второй или на третий день брожения жом поднимается вверх, а сок собирается в нижней части баллона. Приблизительно через неделю сок сцедить через дуршлаг в эмалированное ведро, жом отжать руками над дуршлагом. Далее сок перелить в чистую бутылку, установить гидрозатвор и поставить для дображивания. Брожение длится от 12 до 20 дней (в зависимости от температуры в помещении). Брожение закончилось, когда из гидрозатвора больше не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, а вино частично самоосветляется. Вино при помощи сифона перелить в чистую бутылку, не потревожив осадок, снова установить водяной затвор и вынести в погреб, где бутылка стоит при температуре от 8 до 12 градусов 2 – 2,5 месяца. Чистое вино разлить в бутылки, оставляя небольшое воздушное пространство между пробкой и вином, и закупорить. Хранится готовое вино в погребе или в подвале.

Такое вино называется сухим, так как сахар, который содержали виноградные ягоды, почти полностью перебродил на спирт. Сахаристость сухого вина незначительна. Если содержание сахара в виноградных ягодах небольшое (менее 20 %), вино не будет иметь достаточного количества спирта и может испортиться (появление плесени). Чтобы этого не случилось, к нему добавляют сахар-песок (50 – 100 г на 1 л сока).



Красное сухое вино

Красное столовое вино готовят из сортов винограда с черной и темно-красной окраской кожицы – Каберне, Матраса, Сенсо и др. Терпкость вина зависит от дубильных веществ, которые находятся в кожице и семенах, поэтому брожение суслу необходимо проводить вместе с мезгой.

Мезгу поместить в эмалированное ведро или кадку на 3/4 объема. Туда же сразу добавить 2% закваски винных дрожжей от веса загруженной мезги. Мезгу перемешать, кадку прикрыть куском фанеры или деревянным кружком. Во время брожения мезга всплывает кверху, образуя над суслom шапку. Необходимо несколько раз в сутки перемешивать мезгу, опуская шапку в сусло. Если этого не делать и не поддерживать нужную температуру, то сусло может превратиться в уксус. К концу бурного брожения, через 3 – 4 дня, сусло приобретет интенсивную темную окраску, терпкость и аромат. Если окраска недостаточно интенсивна, суслу дают побродить на мезге еще.

После окончания бурного брожения мезгу надо отжать на прессе или откинуть на дуршлаг. Вино слить в большую бутылку, а мезгу отжать через мешочек руками, и полученное вино присоединить к первоначальному. Вино следует наливать в бутылки или бочки почти до горлышка, и в дальнейшем уход за красным сухим вином такой же, как и за белым столовым. Молодые красные вина грубы на вкус, поэтому их нужно выдерживать 2 – 3 месяца.

Вино из черноплодной рябины 1

Рябину очистить от веточек, листьев, вымыть, раздавить деревянным валиком на доске. Для полного отделения сока мезгу оставить в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18 – 20 градусов для брожения. Забродившую мезгу отжать. Полученный сок процедить и слить в бутылку или в бочку, а выжимки поместить в посуду, в которую налита вода (половина от количества сока), и оставить на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих дубильных и других веществ. Через сутки эту массу снова отжать, сок смешать с соком первого отжима. В сок добавить сахар (250 – 300 г на 1 л сока). Сначала лучше положить половину сахара, а через 2 – 3 дня, когда разовьется бурное брожение, положить остальной сахар. При добавлении сахара его предварительно разводят в небольшом количестве сока. Бутылку или бочку залить на 3/4 объема. Бутылку закрыть ватной пробкой для свободного выхода углекислого газа. Для брожения поставить емкость в теплое место. В течение 10 – 12 суток протекает бурное брожение, сок пенится, затем процесс брожения затихает, и в течение 15 – 20 суток продолжается тихое. Затем полученное молодое вино надо осторожно слить с осадка при помощи сифона. В него нужно добавить сахар (150 г на 1 л). Через месяц его можно пить. Но чем дольше вино выдерживать (при температуре 6 – 8 градусов), тем лучше будет вкус.

Вино из черноплодной рябины 2

3 кг черноплодной рябины, 3 л воды, 2 кг сахара.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немывыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

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.