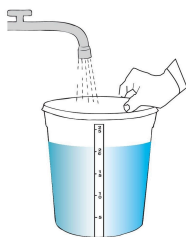


1. Тщательно вымыть емкость 30 литров, предназначенную для приготовления сула

2. Влить 21 л. чистой воды, воду нагреть до 50 - 70 градусов и засыпать 4 кг. сахара. Все перемешать до полного растворения сахара.

3. Открыть экстракт и смешать с полученным раствором.

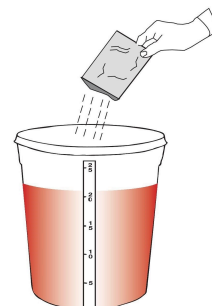
4. Дать остыть до 25 - 30 градусов



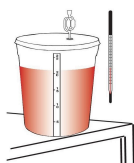
5. Засыпать пакетик А с дрожжами и питательными веществами.

6. Все перемешать и дать постоять.

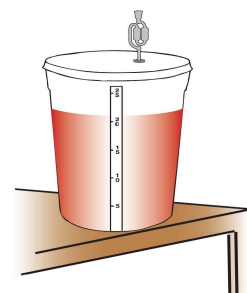
7. Как только начнется брожение и осядет пена нужно накрыть все крышкой и поставить под гидрозатвор.



8. Брожение будет происходить в течение 2-3 недель, температура должна быть в диапазоне 20-25 градусов тепла. Контроль температуры в этом диапазоне делает вино более качественным.



9. Как только гидрозатвор перестанет работать и бульканье прекратится нужно открыть крышку и попробовать на вкус - вино должно быть не сладким. Сахаромер должен показывать 0. Если вино сладит то значит оно не добродило.



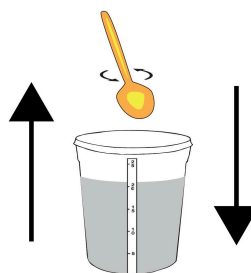
10. После брожения нужно добавить пакетик В (стабилизатор) и все перемешать в течение 30 сек.

11. Добавить 150 гр. сахара (только для белых вин) перемешать.

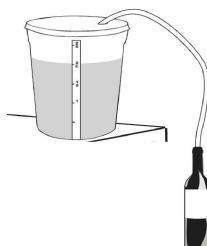
12. Добавить содержимое пакетика С перемешать и оставить на 1 час для дегазирования.

13. Через час добавьте содержимое пакетика D, перемешайте, накройте крышкой и поставьте в прохладное место для осветления.

14. Через 2-3 дня вино должно осветлиться (если дегазировка прошла плохо то осветление займет больше времени).



15. После того как вино станет полностью прозрачным нужно разлить его в бутылки не допуская попадания осадка, плотно закупорить желательнo корковыми пробками и положить на хранение.



16. Ваше вино теперь готово к употреблению, но будет продолжать улучшаться в течение 3-х месяцев если бутылки хранятся лежа в прохладном, защищенном от света месте. Идеальная температура, 15 - 18 ° C

