

Как сделать вино из концентрированного сока в домашних условиях

Довольно часто у нас спрашивают: «Как сделать вино из концентрированного сока?» Мы отвечаем: «Точно также, как и любое другое!» Действительно, процесс приготовления вина из концентрированного сока практически не отличается от классического рецепта. В нашем случае пропускаем этап подготовки основы и добывания из них сока. И это очень трудоемкий процесс. Ягоды или фрукты надо перебрать, помыть (здесь любители натуральных дрожжей меня закидают тухлыми помидорами, но я, как всегда, за хорошие сухие дрожжи, так как результат предсказуем, в отличие от натуральных), выжать сок, решить, что делать со шкурками... В общем ооочень большое дело делает за нас производитель концентрированного сока. Нам же остается только восстановить его водой. Немного коснусь того, как делается концентрированный сок. Это полностью натуральный продукт без добавления химии и консервантов. Под воздействием высокой температуры из него удаляется большая часть жидкости, после чего сок разливается в стерильные емкости. Срок хранения в герметичной упаковке 1 год. После вскрытия рекомендуется использовать сок в течении 1 недели.

Ингредиенты для приготовления домашнего вина

Обязательные ингредиенты

1. Концентрированный сок 5 кг
2. Вода фильтрованная или бутилированная
3. Сахар или декстроза 2-4 кг
4. Винные дрожжи
5. Дезинфицирующее средство

Необязательные, но желательные ингредиенты

1. Энзимы — ускоряют работу винных дрожжей
2. Остановитель брожения — средство для прекращения ферментации
3. Бентонит — натуральный осветлитель
4. Кисельсульф и китозан — натуральные осветлители, используются в паре.

Какое оборудование понадобится для приготовления вина:

1. Емкость для брожения не менее 30 литров, по возможности с краном — 2 шт.
Можно обойтись и одной, но лучше две
2. Гидрозатвор
3. Ложка на длинной ручке
4. Ареометр АС-3
5. Цилиндр пластик или стеклянный
6. Электронный или жидкокристаллический термометр
7. Сифон для розлива (если емкость без крана)
8. Бутылки для розлива

Как сделать вино из концентрированного сока

1. Подготовьте все оборудование и продезинфицируйте его. ВАЖНО: на ВСЕХ этапах ВСЕ оборудование, касающееся жидкости, должно быть стерильным.
2. Восстановите концентрированный сок по инструкции на упаковке. Для этого вылейте в чистую емкость все содержимое канистры и добавьте чистую НЕ кипяченую воду. Перемешайте
3. Теперь необходимо определить плотность жидкости. Для этого налейте в цилиндр достаточное количество получившегося сока $t=20^{\circ}\text{C}$ и опустите в него ареометр. Значение плотности получится в диапазоне 9-15%. Начальная плотность винного сусла должна быть примерно 20%. На этом этапе необходимо добавить сахар. Иначе вино получится совсем легкое. 1 кг сахара дает примерно 3 % плотности для объема 22-23 литра. То есть если плотность восстановленного сока получилась 13-14%, значит Вам понадобится добавить 2 кг сахара.
4. Из расчетного количества сахара варится сироп с минимальным добавлением воды. На 1 кг сахара 200-300 мл воды. Просто доведите до полного растворения крупинки. Кипятить не обязательно. Влейте полученный сироп в сусло. Перемешайте. Дождитесь, пока сусло остынет до 20°C и опять определите плотность.
5. По достижении плотности сусла 20% можно вносить дрожжи и энзимы. Температура жидкости не должна превышать 25°C . Просто высыпаете содержимое пакетиков в ферментер и перемешиваете.
6. Закройте ферментер крышкой и установите гидрозатвор. В зависимости от штамма дрожжей через некоторое время (от нескольких часов до нескольких суток) начнется процесс брожения и из гидрозатвора будут выходить пузырьки углекислого газа. Оставьте вино бродить в теплом месте. Обычно процесс длится от 3-х недель до 3-х месяцев.
7. По вышеописанному рецепту крепость вина будет не более 10%. Если Вы хотите увеличить содержание спирта в конечном продукте, то Вам нужно будет сделать следующее. Через 2-3 недели определите плотность вина. Если она не превышает 12% до добавьте еще 1-2 кг сахара. Также сварите сироп и остудите его до комнатной температуры. Влейте в ферментер и слегка перемешайте. Дрожжи начнут бродить с новой силой. Почему нельзя сразу внести весь сахар? Дело в том, что многие винные дрожжи не способны выжить в очень плотной среде более 20%. Поэтому сахар вносится в 2 этапа.
8. Когда пузырьки перестанут выходить из гидрозатвора необходимо опять определить плотность вина. В идеале она должна быть равна 0%. На практике такого почти никогда не бывает. Результат в 3-5% уже хорошо! У Вас получилось хорошее полусухое вино. Крепость можно определить по специальной таблице. Как это сделать. Например начальная плотность сусла у Вас была 20%. Это соответствует 10,25% спирта. Конечная плотность 3%. Это 1,25% спирта. Значит крепость вина будет $10,25 - 1,25 = 9\%$ алкоголя. Если добавляли сахар в процессе брожения, то примерно считается 1 сахара кг на 22-23 литров сусла это 1,25% алкоголя (3% плотности). То есть если добавляли 2 кг сахара, то конечная расчетная крепость вина будет $9 + 2,5 = 11,5\%$ спирта. Вы должны понимать, что точно измерить содержание алкоголя в спирте невозможно. Все цифры расчетные, как и на промышленных винзаводах.

9. Итак, мы добились необходимой крепости вина. Я всегда рекомендую его попробовать. Все равно из цилиндра вино ни в коем случае в ферментер выливать нельзя. Вкус нравится, крепость устраивает, значит пора зафиксировать результат и остановить брожение. Ведь сахар все равно остался и дрожжи будут очень медленно, но продолжать работать. Есть народные методы остановки брожения. Например нагреть сусло до 40-50С. Я же за проверенные методы. Добавляете в сусло остановитель брожения и в течении нескольких дней он сделает свое дело. Брожение прекратится и вино готово к осветлению.
10. Сейчас самое время снять вино с осадка. Просто перелейте в чистую продезинфицированную емкость напитков с помощью сифона или через кран. По возможности не затрагивайте осадок на дне ферментера.
11. Теперь используйте осветлители: бентонит, кисельсуль и китозан. Для осветления понадобится от нескольких дней до недели.
12. После осветления вино еще раз снимите с осадка. Теперь можно добавить сахарный сироп для получения более сладкого вина. В среднем для полусухих вин это 4-18 гр на литр, полусладких — 18-45 гр/литр, сладких — более 45г/литр. Если у Вас получилось 22-23 литра готового полусухого вина, то для получения полусладкого Вам необходимо добавить от 400 до 800 гр сахара, сладкого — более 800. Так же варится сироп и добавляется в сусло. Самый лучший способ, на мой взгляд, это добавить, перемешать и попробовать. Если вкус и сладость устроили, то оставляете вино на неделю «пожениться» с сахаром и можно разливать.
13. Последний важный этап — розлив. Напоминаю про стерильность оборудования и бутылок. Остальное просто. Наливаете практически до горлышка и герметично закупориваете. Домашнее вино из концентрированного сока готово! Дайте вину отдохнуть неделю и можно дегустировать. Помните, чем дольше оно стоит, тем богаче вкус у него становится.

Таким способом можно сделать любое вино, не только виноградное, белое или красное. Очень вкусное малиновое или вишневое. А какой незабываемый вкус у черносмородинового вина! И можно попробовать сделать клюквенное или кизиловое. Пробуйте и экспериментируйте!

Магазин для настоящего хозяина

«Солодовы погреба»

Все для самогонваерения, пивоварения, виноделия.

Бочки, кадки, бутылки и бутылки.

www.solodovy-pogreba.ru

СОЛОДОВЫ
ПОГРЕБА



solodovy-pogreba.ru