

ДОМАШНЕЕ ВИНОДЕЛИЕ



- Технологии изготовления различных вин, самогона и ароматизированных водок
- Настойки, наливки, ликеры
- Пиво, квасы и коктейли

Домашняя библиотека

Р. Н. Кожемякин
Л. А. Калугина
Домашнее виноделие
Серия «Домашняя библиотека (Аделант)»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8360796

*Домашнее виноделие / Автор-составитель Калугина Л.А. при участии Кожемякина Р.Н.: Аделант;
Москва; 2009*

ISBN 978-5-903253-02-9

Аннотация

Домашнее виноделие в нашей стране, особенно на современном этапе, является довольно актуальной задачей. С одной стороны, покупая готовые винно – водочные изделия, люди подвергают риску свое здоровье, т. к. очень велика вероятность приобретения не только недоброкачественной продукции, но и заведомо ядовитой. Ослабление государственного контроля над этим сектором рынка привело к большим масштабам отравления населения подобной продукцией.

Если подойти к этому делу со смекалкой, творчески, то можно приготовить великое разнообразие всевозможных напитков не только по вкусовым качествам, но и с направленными целебными свойствами, способствующими сохранению и укреплению здоровья.

Содержание

Введение	6
Раздел 1	7
Общие сведения о виноделии	7
Сырьевая база для домашнего виноделия	9
Этапы виноделия	12
Раздел 2	16
Вино абрикосовое столовое	16
Вино апельсиновое	17
Вино айвовое столовое	18
Вино березовое	19
Вино из ягод бузины черной	20
Вино виноградное сухое	21
Вино виноградное полусладкое	22
Вино виноградное пастеризованное	23
Вино виноградное десертное	24
Вино виноградное "Изабелла"	25
Вино виноградное ароматное	26
Вино виноградное "Айва"	27
Вино виноградно – изюмное	28
Вино вишневое натуральное	29
Вино вишневое десертное	30
Вино вишневое крепкое	31
Вино вишневое ароматное	32
Вино вишнево – миндальное	33
Вино вишнево – смородиновое темное	34
Вино вишнево – смородиновое красное	35
Вино вишневое смородинно – малиновое	36
Вино вишнево – черешневое	37
Вино грушевое	38
Вино натуральное из голубики	39
Вино грейпфрутовое	40
Вино ежевичное полусладкое и сладкое	41
Вино ежевичное столовое	42
Вино изюмное	43
Вино из ирги	44
Вино земляничное	45
Вино клубничное	46
Вино крыжовенное столовое (первый вариант)	47
Вино крыжовенное столовое (второй вариант)	48
Вино малиновое	49
Вино малиново – вишневое	50
Вино облепиховое десертное	51
Вино черешневое столовое	52
Вино черешневое	53
Вино черешнево – смородиновое темное	54
Вино натуральное из черноплодной рябины	55

Вино краснорябиновое полусладкое	56
Компоненты	57
Вино рябиновое крепкое	58
Вино сливовое десертное (первый вариант)	59
Вино сливовое десертное (второй вариант)	60
Вино сливовое быстрого приготовления	61
Вино черносливовое	62
Вино сливово – миндальное	63
Вино сливовое крепленое	64
Вино смородиновое черное	65
Вино смородиновое белое	66
Вино смородиновое красное (первый вариант)	67
Вино смородиновое красное (второй вариант)	68
Вино крепленое смородиновое красное	69
Вино смородиновое красное с лепестками роз или шиповника	70
Вино смородиновое с крыжовником	71
Вино черничное (первый вариант)	72
Вино черничное (второй вариант)	73
Вино черничное (третий вариант)	74
Вино финиковое	75
Вино хинное	76
Вино из плодов шиповника (первый вариант)	77
Вино из шиповника (второй вариант)	78
Вино из шиповника десертное	79
Вино яблочное натуральное	80
Вино яблочно – грушевое десертное	81
Вино яблочное столовое	82
Вино яблочно – смородиновое	83
Вино из сушеных яблок	84
Вино из сухофруктов	85
Раздел 3	86
Вино из белой акации	87
Вино из одуванчиков (первый вариант)	88
Вино из одуванчиков (второй вариант)	89
Вино из цветков мать и мачехи	90
Вино из липовых цветков	91
Вино из цветков черной бузины	92
Вино из таволги	93
Раздел 4	94
Вино имбирно – медовое	95
Вино яблочно – медовое	96
Вино вишнево – медовое	97
Вино ежевично – медовое	98
Вино медовое крепленое	99
Вино клюквенно – медовое	100
Вино лимонно – медовое	101
Вино малиново – медовое	102
Вино медовое пряное	103
Вино медовое розовое	104

Вино березово – медовое	105
Вино изюмно – медовое	106
Раздел 5	107
Апельсиновое шампанское	108
Айвовое шампанское	109
Вино ароматно – медовое шипучее	110
Конец ознакомительного фрагмента.	111

Домашнее виноделие

Автор-составитель Калугина Л.А. при участии Кожемякина Р.Н

Введение

Домашнее виноделие в нашей стране, особенно на современном этапе, является довольно актуальной задачей. С одной стороны, покупая готовые винно – водочные изделия, люди подвергают риску свое здоровье, т. к. очень велика вероятность приобретения не только недоброкачественной продукции, но и заведомо ядовитой. Ослабление государственного контроля над этим сектором рынка привело к большим масштабам отравления населения подобной продукцией.

С другой стороны, у подавляющего большинства населения нашей страны имеются сады и огороды, на которых выращиваются большие урожаи плодов и ягод. Надо не только вырастить, но и сохранить плоды своего труда. Процесс традиционного консервирования можно разнообразить изготовлением домашних спиртных напитков. Русская классическая литература говорит нам о том, что в России испокон веков существовала традиция приготовления всевозможных домашних наливок, настоек, целебных водок, настоянных на ароматных и пряных травах. В те давние времена считалось хорошим тоном подавать к столу домашние напитки, а не казенные.

Даже приготовление домашнего самогона из обычного сахара позволит сэкономить деньги и обеспечить безопасность его употребления, применяя надежные методы очистки, предложенные в этой книге. Тем более, что сейчас в стране производство самогона для личных нужд не преследуется законом.

Если подойти к этому делу со смекалкой, творчески, то можно приготовить великое разнообразие всевозможных напитков не только по вкусовым качествам, но и с направленными целебными свойствами, способствующими сохранению и укреплению здоровья.

Раздел 1

Домашнее виноделие

Общие сведения о виноделии

Вино – алкогольный напиток, получаемый в результате спиртового брожения плодово-ягодного сока. Кроме этилового спирта вино содержит огромное количество различных веществ, многие из которых обладают довольно широким спектром лечебного действия. Установлено, что лечебный эффект составных частей вина усиливается благодаря наличию в нем этилового спирта, который обеспечивает их наилучшее всасывание стенками кишечника. Регулярное употребление вина в небольших дозах снижает уровень сахара в крови, понижает показатели холестерина, благоприятно влияет на сердечно – сосудистую систему, расширяя коронарные сосуды и снимая их спазмы. Тем самым уменьшается риск возникновения ишемической болезни сердца. Вино укрепляет организм, повышает иммунитет и тонус, способствует восстановлению жизненных сил при их упадке, а также обладает выраженными антибактериальными свойствами. Исключительно полезно употребление легкого вина, разбавленного минеральной водой, в послеоперационный период. Оно способствует быстрому восстановлению сил, стимулирует пищеварение, облегчает детоксикацию организма, предотвращает процессы гниения в кишечнике. Вино обладает способностью прекрасно снимать стрессовые состояния и расслаблять глубокие мышцы. Во время стресса в организме человека образуется очень много свободных радикалов – агрессивных частиц, способных повреждать клетки. Вина, особенно виноградные, содержат в своем составе огромное количество полифенолов, являющихся антиоксидантами – высокоактивными веществами, способными связывать свободные радикалы и переводить их в неактивное состояние. Таким образом, вино ликвидирует негативные последствия стресса в организме человека. Люди, вынужденные жить на загрязненных радиацией территориях, имеют в своем организме тоже очень много свободных радикалов. Умеренно и регулярно употребляя вино, они могут значительно улучшить свое здоровье. Способность вина ликвидировать последствия радиоактивного поражения организма называется радиопротекторной активностью. Известно, что всем ликвидаторам Чернобыльской катастрофы медики в обязательном порядке ежедневно назначали вино. Кроме того, антиоксиданты расширяют капиллярный кровоток, улучшают снабжение органов и тканей кровью; при этом стимулируется работа всех органов и систем, улучшается обмен веществ и усиливается выведение токсинов из организма. Тем самым полифенолы – антиоксиданты вина способствуют замедлению старения клеток и предотвращают возникновение онкологических заболеваний. Вино обладает антибактериальным и противовоспалительным действием также благодаря антиоксидантам. При расстройствах желудочно – кишечного тракта полезны красные вина с большим содержанием дубильных веществ. А белые некрепленые вина оказывают стимулирующее действие на вялый кишечник. Кроме того, вино препятствует развитию кариеса и образованию зубного камня. Следовательно, систематическое и умеренное употребление вина предотвращает многие заболевания и раннее старение организма. Установлено, что красные вина содержат в 10 раз больше антиоксидантов, чем белые. Но антиоксиданты белого вина гораздо сильнее по своему действию, чем антиоксиданты красного вина. Причем, регулярное употребление вина во время еды дает гораздо больший лечебный эффект, нежели употребление вина натощак. Кроме того, вино обогащает организм микроэлементами, витаминами и аминокислотами. Необходимо обратить внимание на умеренность упо-

ребления этого напитка. Для здоровых людей, не имеющих наследственной предрасположенности к алкоголизму, допускается не более 4-х рюмок в день, т. е. не более 300 мл. Людям, принимающим медикаменты, необходимо помнить об опасном сочетании лекарственных веществ и вина. Вина и ликеры домашнего приготовления необходимы в компании друзей и родных во время праздничных мероприятий. Бокал вина помогает расслабиться, повышает коммуникабельность и способствует общению. Во избежание непредвиденного опьянения нужно знать, что алкоголь очень быстро всасывается в кровь в том случае, если вино выпито на голодный желудок, а также, если человек находится в состоянии стресса. Всасывание спиртных напитков замедляется, если спиртное принимается в состоянии душевного равновесия. Кроме того, обильная белковая и жирная пища замедляет всасывание алкоголя.

На столе вина и блюда должны правильно сочетаться и дополнять друг друга. Красное сухое вино, а также красное крепленое подают к жареным мясным блюдам. Белое легкое вино подают к рыбным блюдам и закуске. Белое крепкое вино лучше подавать к шашлыку и тушеному мясу. Шампанское прекрасно сочетается с фруктами и кондитерскими изделиями.

Настойки и наливки, как правило, подают перед обедом и обильным ужином, а десертные вина – к бутербродам и сладким блюдам.

Сырьевая база для домашнего виноделия

Основным сырьем для приготовления вин является плодово-ягодная продукция: виноград, яблоки, груши, сливы, вишня, черешня, крыжовник, различные виды смородины, красная и черноплодная рябина, черника, земляника и другие плоды и ягоды, обладающие прекрасными вкусовыми качествами и отличными ароматами. Необходимым условием получения качественного вина является высокое качество сока исходного сырья. Оно должно быть зрелым, свежим и здоровым. Заплесневелые плоды и ягоды нельзя использовать для приготовления сока или вина. Плесень, попадая в сок, начинает в нем прорастать, что приводит к ухудшению вкуса продукта и может вызвать серьезные заболевания в организме человека, вплоть до онкологии. Кроме того, из качественного сырья можно получить максимальное количество сока, а, следовательно, и вина.

Самым распространенным сырьем в виноделии является виноград. Ягоды винограда содержат большое количество сахаров, в основном представленных в виде глюкозы и фруктозы, много органических кислот, витаминов, ферментов, а также макро- и микроэлементов. Причем сахара и кислоты составляют оптимальное соотношение, необходимое в виноделии. Для приготовления вина виноград следует собирать в состоянии максимальной спелости.

Очень часто в виноделии применяются абрикосы. Они дают весьма вкусное и тонкое ароматное вино. Для получения высококачественного абрикосового вина необходимо соблюдать некоторые правила.

Плоды собирать только в сухую погоду и ни в коем случае их не мыть. Сразу после сбора плоды очистить от пыли – протереть каждый плод мягкой тканью, разрезать на половинки и удалить косточки.

Из приготовленной мезги сок необходимо отжимать сразу же, не оставляя ее долго на воздухе.

Не допускать попадания косточек в мезгу и сусло, в противном случае вино приобретает горько – миндальный вкус, который не всем нравится.

Плоды вишни и черешни тоже являются прекрасным сырьем для приготовления различных вин, а также для купажирования. Из черноплодных сортов вишни получают ароматные вина с интенсивным рубиновым цветом, а из красноплодной вишни – более светлые нежные и легкие вина. Процесс приготовления домашнего вишневого вина несложен, вишневое сусло быстро сбраживается, а вино легко созревает и осветляется и не требует дополнительной обработки. Плоды необходимо освобождать от плодоножек, т. к. они придают вину горький вкус.

Сухое столовое вино можно готовить из темной и желтой черешни. Последняя содержит больше сахара и имеет более тонкий аромат, поэтому чаще применяется для приготовления десертных и ликерных вин. Черешневый сок широко применяется и для купажирования кислых соков.

В средней полосе России самым распространенным и дешевым сырьем для приготовления вина являются яблоки и сливы.

Сорта яблок, используемые для приготовления качественного вина должны отличаться высоким содержанием сахара, иметь достаточную кислотность и аромат. Для виноделия подходят и дикие лесные яблоки. Плоды должны быть обязательно зрелыми, созревшими как на дереве, так и в лежке.

Недозрелые яблоки содержат мало сахара и могут использоваться для приготовления столовых и крепких вин. Перезревшие ароматные яблоки, потерявшие кислотность, но содержащие еще значительное количество сахара, можно использовать для приготовления

сладких и крепких вин. Но наиболее целесообразно использовать смесь сладких и кислых яблок, тогда получается более вкусное, ароматное и гармоничное вино.

Скороспелые сорта яблок, созревающие летом, не очень пригодны для виноделия, поскольку содержат мало сахара и много органических кислот. Лучше всего подходят осенние и зимние сорта. Зрелые яблоки этих сортов придают вину нейтральный свежий вкус и аромат, напоминающий виноградное вино. Для сладких десертных и ликерных вин наиболее пригодны ароматные осенние и зимние сорта кисло – сладкого вкуса. Крепкие столовые вина лучше готовить из кислых и кисло-сладких яблок осенних и зимних сортов.

Для приготовления более грубых крепких вин используются лесные яблоки и падаллица, но плоды должны быть полностью вызревшими и не повреждены болезнями.

Кроме того, в виноделии можно использовать и райские, и китайские яблоки с последующим добавлением сахара и воды. Для улучшения вкуса вина, приготовленного из сладких и малокислых сортов яблок, добавляют другие плоды и ягоды с большим содержанием органических кислот и дубильных веществ, например, сок клюквы, смородины, рябины и др. Яблочное вино высокого качества обычно имеет золотистый цвет, освежающий кисло-сладкий вкус и аромат свежих яблок.

Из слив получают прекрасные густые, крепкие десертные вина. Для производства вина пригодны почти все сорта слив. Но наиболее благоприятны в виноделии синие сорта. Из белых и желтых сортов получается белое вино, а из синих – красное. При этом плоды должны быть только спелые или немного перезрелые. Процесс приготовления сливовых вин несколько трудоемок и имеет свои особенности. Поскольку плоды трудно отдают свой сок, мякоть заливают горячей водой и ставят на несколько дней в теплое место для брожения. Затем ее отпрессовывают, в сок добавляют сахар и опять ставят в теплое место для брожения. После окончания процесса брожения в вине образуется большой осадок, такое вино долго остается мутным, медленно осветляется и долго созревает, как правило, не менее 1 года. По мере созревания в вине образуется специфический очень тонкий и приятный аромат.

Из груш тоже получают неплохие вина с тонким ароматом и пряным винно-кислым вкусом. В виноделии часто используют смесь кислых груш со сладкими сортами. Необходимо учитывать, что выход сока из груш незначителен, процесс брожения проходит очень медленно, а полученное вино очень долго осветляется. Однако, вина более высокого качества получают из смеси грушевого и яблочного сока в соотношении 1:1 или смеси грушевого и черносмородинового сока в соотношении 2:1.

В производстве столовых и ликерных вин широкое применение нашли ягодные культуры – клубника, садовая и лесная земляника, черника, голубика, ежевика.

В настоящее время на приусадебных участках средней широты наибольшую популярность приобретает айва, и в частности айва японская. Плоды этих растений в пищу не очень пригодны, но из них можно получить отличное ароматное столовое вино, особенно из плодов айвы японской. Для приготовления вина лучше всего брать лежалые плоды, т. к. при лежке в плодах значительно увеличивается количество сахара и красящих веществ, а количество ненужных для вина веществ, таких как дубильные и пектиновые, наоборот сокращается. При изготовлении вина из плодов айвы японской для уменьшения кислотности ее сока нужно добавить значительное количество воды или сока малоароматных яблок.

В виноделии широко применяется черная и красная смородина, особенно в производстве ликерных вин. Ягоды следует собирать в сухую погоду, плодоножки лучше не удалять, т. к. они придают вину приятный специфический аромат. Ягоды смородины, особенно черной, плохо отдают сок, поэтому их предварительно нужно нагревать с водой или применять способ подбраживания, который более подробно будет рассмотрен ниже. Сок черной смородины, благодаря своему аромату и большому количеству содержащихся в нем красящих веществ, широко применяется в купажевании вин.

Очень распространена на приусадебных участках в средних широтах и красная смородина. Ее ягоды содержат довольно много органических кислот, обладающих свойством быстро утолять жажду. По мере созревания ягоды красной смородины быстро накапливают сахар и приобретают интенсивный цвет. Красная смородина тоже очень часто используется в виноделии, как в производстве самостоятельных вин, так и для купажирования. Вина из этой ягоды очень гармоничны и имеют красивую интенсивную окраску. Единственным ее недостатком является отсутствие аромата, который корректируется добавлением различных ароматических веществ. Белая смородина также вносит свой вклад в производство вина и дает легкие, прозрачные и гармоничные вина со слегка терпким вкусом и приятным ароматом.

Раньше вино готовили и хранили в деревянных бочонках. Дерево является естественным живым материалом, имеющим поры и потому обладает способностью дышать. В деревянных бочонках вино быстрее вызревает, но долго в них не хранится, т. к. воздух через поры проникает в вино и быстро его окисляет. Хранили вино в бочонках в специальных винных погребах с определенной температурой и влажностью. Современные жилищные условия часто не позволяют оборудовать винный погребок. Да и за деревянной тарой необходим тщательный и правильный уход. В настоящее время более удобно использовать стеклянные бутылки и пластиковые бочонки для пищевых продуктов. Эта посуда не требует специального ухода, она быстро моется и высушивается. Кроме того, вино не впитывается в стенки такой посуды и не реагирует со стеклом и пищевым пластиком. Пластиковая посуда, не говоря уже о стеклянной, относительно прозрачна, в ней видны все происходящие с вином процессы.

Этапы виноделия

В домашних условиях можно получать различные плодово-ягодные вина как некрепленые столовые, так и крепленые с помощью дополнительного добавления спирта (спиртования). Некрепленые столовые вина содержат 9-13 градусов спирта, а десертные, крепкие вина – 15–22 градуса спирта, десертные, сладкие и ликерные вина содержат 13–16 градусов спирта.

Кроме того, вина делят и по цвету: белые, красные, розовые. Белое вино готовится практически из любого сорта винограда. В технологии производства брожению подвергается отжатый виноградный сок, без кожицы. В итоге получается вино с цветом от золотисто-желтого до коньячного.

Красные вина готовят из красных сортов винограда. Брожению подвергают виноградную мезгу вместе с кожицей. Цвет красного вина варьируется от бледно-красного до ярко рубинового.

Розовые вина готовят из сортов красного винограда, но брожению подвергают всего несколько часов отжатый виноградный сок вместе с кожицей, затем кожицу удаляют и продолжают брожение уже без кожицы. Цвет такого вина от слабо розового до бледно-красного.

При изготовлении плодово-ягодных вин происходит сбраживание сахара, содержащегося как в самих плодах и ягодах, так и сахара, добавленного к отжатому соку.

Вина, получаемые в результате полного сбраживания сока, т. е. когда весь сахар, находящийся в соке, полностью превращается в спирт, называются сухими столовыми винами. А вина, получаемые частичным брожением сока, называются полусухими или полусладкими столовыми винами. Большинство натуральных вин – сухие.

На первом этапе приготовления вина плоды и ягоды измельчают и отжимают сок, затем сок процеживают и используют для приготовления сусла. Из некоторых видов сырья трудно полностью выжать сок. Для лучшего извлечения сока сырье можно предварительно заморозить, затем разморозить, измельчить и отжать сок, или, наоборот, измельченное сырье предварительно нагреть с небольшим количеством воды и выдержать некоторое время в горячем состоянии при температуре 50–60 градусов, а затем отжать сок. Применение способов наиболее полного извлечения сока зависит от вида сырья. Так, мезга крыжовника, черной смородины, сливы, брусники содержит много пектиновых веществ и поэтому плохо отдает сок. Для такого сырья целесообразно применить нагревание. Для получения сока из большого количества сырья лучше всего использовать пресс. При этом для более полной отдачи сока прессование нужно проводить медленно. Для приготовления полусладких и десертных вин перед прессованием в измельченное сырье, называемое мезгой, добавляют охлажденную кипяченую воду в количестве 250 г на 1 кг сырья и небольшое количество винной закваски, перемешивают и выдерживают около 2-3х суток, периодически перемешивая массу. Этот процесс называется подбраживанием. Затем из перебродившей массы отжимают сок. Воду, добавленную для подбраживания, обязательно учитывают при дальнейшем добавлении воды в сусло. В результате подбраживания получают более ароматные и интенсивно окрашенные вина.

Также на качество вина будет влиять и химический состав сырья, а именно – количество сахара и кислоты в исходном сырье. Оптимальное соотношение кислоты и сахара для приготовления вина содержат виноград и некоторые сорта яблок и груш. Из таких соков готовятся высококачественные вина без всяких добавок и дополнительных обработок. Плоды и ягоды, особенно выросшие в средней полосе, обычно содержат мало сахара и много кислоты, поэтому в процессе приготовления вина приходится дополнительно добавлять сахар, произведя необходимые расчеты. В процессе приготовления сусла используются различные

способы изменения кислотности и сахаристости. Кислотность сока можно понизить путем разбавления его водой, добавления пищевого мела или путем выпаривания на водяной бане. При последнем способе, кроме уменьшения кислотности, будет увеличиваться сахаристость сока. Кислотность и сахаристость можно увеличить прямым добавлением более кислого сока других плодов и ягод – такой процесс называется купажированием и, соответственно, сахара. Причем, в качестве сахара нужно применять только сахарный песок.

Следующим необходимым компонентом получения вина являются винные дрожжи, представляющие собой колонии живых микроорганизмов, способных вызывать спиртовое брожение. Пекарские дрожжи в виноделии применять нельзя, т. к. эти дрожжи живут в толще раствора, не оседая на дно, и при использовании таких дрожжей вино остается мутным и ничем не осветляется. Винные дрожжи, напротив, легко оседают на дно и вино хорошо отстаивается и очищается.

Если невозможно приобрести винные дрожжи, то в домашних условиях их можно с успехом заменить естественными дрожжами, еще их называют дикими, которые находятся в достаточном количестве на поверхности плодов и ягод. Для этого нужно за несколько дней до начала виноделия собрать в сухую погоду созревшие ягоды, но ни в коем случае не мыть их и растолочь. Ягодной массы должно быть 2 стакана. Затем в стакане теплой воды растворить полстакана сахара, раствор вылить в стеклянную банку, туда же добавить ягодную массу, тщательно перемешать, банку накрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое и темное место на 3–4 дня для брожения. перебродившую жидкость процедить через марлю и использовать в качестве закваски для приготовления вина. На 10 л суслу расходуется 1,5 стакана закваски. Но долго хранить такую закваску нельзя – не более 10 дней в холодильнике.

Для этих целей можно использовать и изюм: стакан невымытого изюма положить в стеклянную банку, залить 2-мя стаканами теплой воды, добавить 3–4 столовые ложки сахара, все тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения. перебродившую жидкость процедить и использовать в качестве закваски.

Также можно использовать и сухой хмель. 300 г сухого хмеля залить 0,6 л горячей воды, поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока жидкость наполовину не упарится. Затем теплую жидкость процедить, добавить сахар из расчета 1 столовая ложка на 1 стакан жидкости, добавить 0,5 стакана пшеничной муки, все тщательно перемешать и поставить в теплое место на брожение, примерно на 2 дня. Хранить такую закваску только в холодильнике.

Для получения закваски можно применить и следующий рецепт: взять стакан пшеничной муки, развести ее в стакане теплой воды и выдержать 6 часов при комнатной температуре, затем добавить стакан пива и столовую ложку сахара, все тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения. Эта закваска довольно долго хранится в холодильнике.

Второй этап виноделия – приготовление суслу, представляет собой смешивание отжатого сока, воды, сахара и дрожжевой закваски. Процесс брожения суслу лучше проводить в стеклянных бутылках или деревянных бочонках. В крайнем случае можно использовать эмалированные кастрюли и ведра.

На первом этапе бурного брожения закрывается такая посуда ватно – марлевыми тампонами или несколькими слоями марли, а затем специальными пробками с водяным затвором. Для этого нужно подобрать резиновую или корковую пробку, так чтобы она плотно подходила к горлышку бутылки или бочонка, в середине пробки просверлить тонкое отверстие, в которое вставить тонкую стеклянную трубку. Место соединения стеклянной трубки и пробки нужно залить сургучом, парафином или смолой. На стеклянную трубочку надевают тонкий резиновый шланг, свободный конец которого опускают в сосуд с водой. В результате брожения углекислый газ может свободно поступать по резиновой трубочке в сосуд с водой

и проходить через слой воды. Пробки с водяным затвором предотвращают попадание кислорода в сусле, тем самым препятствуя дальнейшему разложению образующегося спирта на уксусную кислоту и воду. Процесс брожения необходимо проводить при комнатной температуре 18–20 градусов и избегать сквозняков и перепада температур, поскольку резкие колебания температуры приостанавливают работу дрожжей. Стеклянную посуду с сусле лучше ставить в темное и сухое место для предотвращения нарушения биохимических процессов под воздействием света и влаги. В процессе брожения необходимо следить не только за температурой окружающей среды, но и за температурой самого сусле, так как при брожении протекают интенсивные химические реакции и температура сусле повышается. Нельзя допускать повышения температуры выше 30 градусов, в противном случае в сусле начнут образовываться побочные неприятные соединения и кроме того начнет испаряться образующийся спирт. В таком случае посуду с сусле нужно обязательно охлаждать прохладной водой или обкладывать мокрой тканью. Как уже говорилось, при брожении интенсивно проходят химические реакции, при этом жидкость сильно пенится, движется в посуде, шипит, выделяются пузырьки углекислого газа. Такое брожение называется бурным и длится оно около недели. На этом этапе посуду с сусле нельзя плотно закрывать, лучше накрывать несколькими слоями марли или ватно – марлевым тампоном. А также нельзя заполнять посуду более чем на 3/4 объема, оставив пространство для образования и движения пены. Для более полного проведения брожения сусле необходимо периодически перемешивать. После бурного брожения сусле успокаивается, пена оседает на дно и все меньше выделяется газа. Наступает процесс тихого брожения. На этом этапе сусле постепенно расслаивается. На дне посуды образуется осадок, состоящий из отработавших дрожжей и нерастворимых компонентов сока, а сверху постепенно образуется мутноватая жидкость – вино, пузырьков газа становится совсем мало. Так заканчивается процесс тихого брожения. Полное брожение сусле происходит обычно в течение месяца. В результате брожения весь сахар, находящийся в сусле, полностью превращается в этиловый спирт. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но при накоплении его в количестве 12–13 % дрожжи приостанавливают свою активность и погибают. Поэтому в домашних условиях путем прямого брожения можно получить вина крепостью не более 13°. В результате брожения изменяется и химический состав исходных продуктов, в итоге получается совершенно другой продукт с новыми биохимическими свойствами.

После прекращения бурного брожения вино нужно слить с осадка, процедить и перелить в сухую чистую бутылку несколько меньшего объема, заполнив ее полностью до горлышка. Примерно за 3 дня до переливания посуду с готовым вином поднимают повыше и если вино после его перемещения не выдает признаков брожения, то его можно переливать. Переливание способствует еще и проветриванию вина. Переливать вино можно с помощью резиновой трубки. Для этого один конец резиновой трубки опускают в бутылку с вином, так чтобы он был выше уровня осадка, а второй конец опускают в чистую бутылку и делают легкий подсос жидкости. Наполненную вином посуду нужно плотно закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в прохладное место при температуре 10–12 градусов для продолжения тихого брожения, в результате которого вино созревает и осветляется. Такое брожение продолжается в среднем 3–4 месяца. Сначала появление пузырьков происходит примерно со скоростью 1 пузырек в 10–15 минут, а к концу этого периода брожение полностью прекращается. Тогда пробку с водяным затвором нужно поменять на корковую пробку и оставить вино в том же прохладном помещении еще на некоторое время. Этот процесс называется выдержкой. Из вина постепенно выделяется осадок и оседает на дно посуды. Вино все более осветляется, его вкус становится все более приятным. Но в нем еще присутствует запах родных фруктов. Во время выдержки некоторая часть винного спирта превращается в эфирные соединения и придает вину свой специфический вкус и аромат, т. е. постепенно формируется

букет вина. Вино, которое выдерживается в стеклянной посуде, рекомендуется чаще, не реже 1 раза в месяц, переливать. Чем чаще его переливать, тем больше вино будет проветриваться и тем лучше очищаться и осветляться. Если вино выдерживать в деревянных бочонках, то его можно реже переливать, т. к. в деревянной посуде имеются поры и вино проветривается через эти поры. Готовое вино должно быть совершенно прозрачным, без осадка.

Если вино подслащивается, то для созревания и осветления его выдерживают значительно дольше. Чтобы определить степень зрелости вина, нужно несколько бутылок белого стекла заполнить вином, закупорить пробками и поставить в теплое место примерно на неделю. Если вино по истечении этого времени останется без изменений, значит, оно созрело и его можно разливать в бутылки. Тщательно вымытые бутылки заполняются вином так, чтобы между жидкостью и пробкой было расстояние в 1–2 см. Перед закупоркой винные пробки распарить в кипятке и закупорить с помощью специального устройства, а затем горлышки залить расплавленным сургучом, парафином или смолой, чтобы через поры пробки вино не испарялось. Бутылки с вином нужно хранить в сухом и прохладном месте и в лежащем положении.

Креплеными называются вина, крепость которых усилена добавлением крепкоалкогольного напитка. Содержание алкоголя в крепленых винах составляет 15–22 градуса. Классическими креплеными винами являются портвейны и хересы. Получить более крепкое вино только сбраживанием сусла невозможно, поскольку повышение количества спирта в сусле до 12–13 % автоматически отключает работу дрожжей и дальнейшее брожение прекращается. В технологии приготовления крепких вин применяется спиртование, т. е. добавление крепкого спирта или очищенной водки к соку, бродящему суслу или молодому вину. В результате брожение останавливается и в вине сохраняется необходимое количество сахаров, а также вводится значительное количество алкоголя. Для получения сладких десертных вин часто к молодому вину добавляют сахар и ароматические вещества растений.

Этапы приготовления классического портвейна состоят из сбраживания виноградного сусла. При этом получается виноградное вино крепостью 6–9 градусов. Затем к этому вину добавляют 77 градусный коньячный спирт в соотношении 1:4 и сливают в дубовую бочку. Выдерживают от 2 до 30 лет. Считается, что портвейн лучше выдерживать в бочках на морском побережье.

Аналогично готовятся и хересы. Виноград дробят, прессуют, отжатый сок ставят на брожение. Как только брожение закончится, в вино добавляют виноградный спирт, сливают в дубовую бочку, оставляя в ней воздушное пространство, и выдерживают не менее 1 года. Вино, благодаря остаткам воздуха, частично окисляется и приобретает особый букет.

Раздел 2

Технологии изготовления вин

Вино абрикосовое столовое

Компоненты

Абрикосы – 5 кг

Вода – 17 л

Сахар – 6 кг

Абрикосы перебрать, разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки абрикосов сложить в большую стеклянную бутылку, добавить теплую воду и сахар, перемешать. Горлышко бутылки закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое место на брожение, примерно на 5–6 дней, не забывая перемешивать содержимое бутылки несколько раз в день. После окончания брожения жидкость профильтровать через холщевую ткань, перелить в сухую чистую бутылку, плотно закрыть ее горлышко пробкой и поставить в прохладное место для дальнейшего созревания. Этот процесс длится примерно 3–4 месяца. Созревшее вино еще раз профильтровать, разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном, темном месте.

Вино апельсиновое

Компоненты

Сок апельсиновый – 5 л

Сахар – 2 кг

Апельсины очистить от кожуры, мелко нарезать мякоть и отжать сок под прессом. Сок слить в стеклянную бутыл, добавить сахар и перемешать. Бутыл закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения. перебродившее вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Апельсиновое вино имеет красивый желтый цвет и прекрасный цитрусовый вкус и аромат.

Вино айвовое столовое

Компоненты

Сок айвы – 5 л

Сок яблочный – 5 л

Сахар – 2 кг

Дрожжевая закваска – 0,3 л

Плоды айвы разрезать на четыре части, удалить сердцевину, измельчить, отжать сок прессованием и слить его в стеклянную бутылку. В айвовый сок влить яблочный, добавить сахар, дрожжевую закваску, перемешать. Бутылку с суслом закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить на брожение в теплое место. После того как сусло перебродит и посветлеет, жидкость слить с осадка, перелить в чистую бутылку и оставить для дальнейшего брожения еще на 1,5 месяца. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

Качество вина улучшается пропорционально времени выдержки.

Вино березовое

Компоненты

Березовый сок – л

Белое столовое вино – 0,5 л

Сахар – 0,6 кг

Лимоны – 2 шт.

Лимоны нарезать кружочками и положить в бутылку, залить березовым соком и вином, добавить сахар, перемешать и поставить в прохладное место на 2,5 месяца. Готовое вино слить с осадка, процедить и разлить в бутылки. Бутылки плотно укупорить и поставить в прохладное место. Примерно через месяц вино созреет и будет готово к употреблению.

Компоненты

Березовый сок – 10 л

Вино виноградное – 1,5 л

Водка – 1 л

Сахар – 1,5 кг

Изюм – 1 кг

В деревянный бочонок положить изюм и сахар и залить березовым соком, влить вино и водку, все перемешать. Затем бочонок очень плотно закрыть и поставить в холодное место на 2,5 месяца. По истечении этого времени вино процедить, разлить в бутылки, плотно укупорить и положить в горизонтальном положении на хранение в холодное место.

Вино из ягод бузины черной

Компоненты

Ягоды бузины черной – 1,2 кг

Вода – 5 л

Сахар – 0,8 кг

Изюм – горсть

Спелые ягоды бузины перебрать, очистить от веточек, залить кипятком и варить 2 часа, затем отвар процедить через холщевую ткань. В процеженный отвар положить сахар и продолжать варить еще 1 час. Затем жидкость процедить, слить в стеклянную посуду, охладить до комнатной температуры и добавить изюм. Поставить в теплое место для брожения. После того как жидкость перебродит, снять пену, посуду с вином плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 месяц. Готовое вино разлить в бутылки, плотно укупорить и хранить в прохладном месте.

Более насыщенное вино можно получить следующим способом.

Ягоды бузины залить горячей водой и отварить их до мягкости, затем отвар слить, а ягоды измельчить блендером. Измельченные ягоды снова залить отваром, охладить до слегка теплого состояния, добавить винные дрожжи и оставить на 2–3 дня в открытой посуде. По истечении этого времени подбродившие ягоды протереть через сито, добавить равное количество сахарного сиропа, приготовленного из расчета 300 г сахара на 1 л воды, и лимонную кислоту из расчета 10 г на 1 л сиропа. Все компоненты тщательно перемешать, посуду накрыть марлей и поставить в теплое место для брожения. Перебродившее вино перенести в прохладное место на 1 месяц. Затем разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в прохладное место на хранение.

Вино виноградное сухое

Компоненты

Виноград

Сахар – из расчета 50 г на 1 л сока

Из невымытого винограда отжать сок и поставить его в холодное место на 8-10 часов. Затем отстоявшийся сок слить с осадка в стеклянную бутылку с помощью резиновой трубки. Бутылка должна быть заполнена соком на 3/4 объема. Дрожжи можно не добавлять. Бутылку с соком закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. После того как начнется бурное брожение, примерно на 2-3-й день, добавить сахар и перемешать. По завершению бурного брожения вино слить с осадка в чистую бутылку и закрыть пробкой с водяным затвором. Пойдет процесс тихого брожения. Как только он закончится, вино опять слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить пробками и залить парафином. Получается вино крепостью 11 градусов. Хранить готовое вино необходимо в прохладном месте.

Вино виноградное полусладкое

Компоненты

Вино виноградное столовое

Сахар – из расчета 30–60 г на 1 л вина

Спирт – из расчета 20–25 мл на 1 л вина

К готовому столовому виноградному вину добавить сахар и чтобы не произошло вторичного брожения, добавить спирт в соответствии с вышеприведенным расчетом.

Вино виноградное пастеризованное

Компоненты

Виноград

Сахар – из расчета 100 г на 1 л сока

Дрожжевая закваска – из расчета 0,2 л на 10 л сока

Виноград размять, мезгу подогреть до 70–80 градусов, перемешать, а затем охладить до комнатной температуры. Охлажденную мезгу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить дрожжевую закваску, кастрюлю накрыть марлей и поставить в теплое место дня на 3 для брожения. перебродившую мезгу отжать прессованием, отжатый сок слить в стеклянную бутылку, добавить сахар, перемешать, горлышко бутылки закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для дальнейшего брожения. После окончания брожения вино профильтровать, перелить в чистую сухую бутылку, наполнив ее доверху и поставить в прохладное место для созревания, примерно месяца на два. Готовое вино разлить в чистые бутылки, укупорить и пастеризовать на водяной бане при температуре 50 градусов в течение нескольких часов. Простерелизованное вино необходимо хранить в прохладном месте. Во время пастеризации происходит дальнейшее созревание вина.

Вино виноградное десертное

Компоненты

Виноград – 6 кг

Сахар – 2,1 кг

Вода – 0,75 л

Ягоды винограда перебрать и поместить в бутыл, засыпать сахаром, влить теплую кипяченую воду и все перемешать. Бутыл закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место на 1 месяц. По окончании брожения вино слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки и поставить в темное и прохладное место. Выдержать не менее 5–6 месяцев.

Из ягод, оставшихся после приготовления вина, можно получить слабоалкогольный сок.

Для этого ягоды нужно размять и залить сахарным сиропом. Для приготовления сахарного сиропа надо взять 1,35 кг сахара и 4 л воды. Посуду с виноградом закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать в теплом месте 1 месяц. По истечении этого времени сброженный сок слить, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино виноградное "Изабелла"

Компоненты

Виноград – 5 кг

Вода – 12 л

Сахар – 3 кг

Виноград размять, мезгу сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сахар и перемешать. Кастрюлю накрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое место на брожение, примерно на неделю. Затем в сусло влить кипяченую воду, перемешать и выдержать 1 месяц. Готовое вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино виноградное ароматное

Компоненты

Вино виноградное – 5 л

Имбирь молотый – 2 г

Орех мускатный – 0,5 г

Лепестки розы – 2 г

Кориандр – 3 г

Корица молотая – 2 г

В холщевый мешочек положить пряности и опустить в виноградное вино. Выдержать в темном и прохладном месте 2 месяца, периодически перемешивая. Затем мешочек вынуть, а вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

Вино виноградное "Айва"

Компоненты

Айва – 1 кг

Виноградный сок – 5 л

Сахар – 250 г

Спелую айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, сложить в стеклянную бутылку, залить виноградным соком, добавить сахар и перемешать. Бутылку с соком закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое и темное место для брожения, примерно на 1 месяц. Готовое осветленное вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино виноградно – изюмное

Компоненты

Вино виноградное – 10 л

Изюм – 7 кг

Изюм измельчить и поместить в дубовый бочонок, залить виноградным вином и выдерживать в теплом месте 1 неделю. Затем бочонок плотно закрыть и поставить в прохладное место. Выдерживать больше года. По истечении времени выдержки готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Со временем вкусовые качества вина улучшаются.

Вино вишневое натуральное

Компоненты

Плоды вишни

Вода – из расчета 250 мл на 1 кг мезги

Лимонная кислота – 2 г на 1 л сока

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л сока

Сироп сахарный – из расчета 1 л на 1 л сока

Для приготовления 1 л сахарного сиропа

Сахар – 0,29 кг

Вода – 0,58 л

Из ягод необходимо удалить косточки, вишни измельчить, добавить охлажденную кипяченую воду, перемешать с мезгой и сразу же отжать сок. Полученный сок поставить на 1 сутки в прохладное место, затем слить с осадка. Приготовить сахарный сироп с добавлением лимонной кислоты, слегка подогреть и влить в сок, добавить дрожжевую закваску и перемешать. Приготовленное сусло поместить в стеклянную посуду, закрыть бутылку марлей и поставить в темное и теплое место. После окончания бурного брожения марлю заменить пробкой с водяным затвором и оставить для тихого брожения. Затем вино слить с осадка в чистые бутылки и поставить в прохладное место на 3–4 недели. После вино профильтровать через фланелевый фильтр, разлить в бутылки и укупорить. Вишневое вино готово к употреблению в тот же год. Крепость такого вина составляет 12–13 градусов.

Полусладкое вино готовят с добавлением сахара из расчета 50–55 г сахара на 1 л вина.

Для приготовления десертного и ликерного вина сахар растворить в небольшом количестве подогретого вина и перед розливом добавить в готовое вино.

Вино вишневое десертное

Компоненты

Плоды вишни

Сахар – из расчета 0,5 кг на 3 л сока

Из вишен удалить косточки, мякоть размять, сложить в дубовую посуду, поставить в теплое место, довести до брожения и дать побродить полдня. Затем из забродившей массы отжать сок, слить его в стеклянную посуду, поставить в теплое место и довести до брожения. Как только начнется брожение сока, добавить в него сахар, перемешать, закрыть бутылку марлевой пробкой и выдержать в темном и теплом месте примерно неделю. Затем молодое вино слить с осадка, разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино вишневое крепкое

Компоненты

Плоды вишни

Сахар – из расчета 100 г на 1 л сока

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сока

Спирт 96 % – из расчета 0,3–0,35 л на 1 л вина

Взять вишни сладких сортов, вынуть косточки, ягоды размять и отжать сок. Затем сок слить в стеклянную бутылку, добавить немного кипяченой воды, сахар и дрожжевую закваску и поставить в теплое место на 5–6 дней для брожения. перебродивший сок слить с осадка, перелить в чистую бутылку, добавить к нему спирт и выдержать около 6 месяцев.

Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Такое вино очень красиво и приятно на вкус.

Вино вишневое ароматное

Компоненты

Ягоды вишни

Сахар – из расчета 0,4 кг на 1 л сока

Водка – из расчета 1 л на 5 л сока

Корица молотая – 2–3 г на 5 л сока

Для приготовления этого вина нужно взять темные сладкие ягоды, вынуть косточки, вишни размять и выдержать 1 день, затем отжать сок прессованием. К соку добавить сахар, перемешать, влить водку, опустить холщевый мешочек с корицей и выдержать в прохладном и темном месте примерно 1 неделю. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и выдержать в прохладном месте еще несколько месяцев.

Вино вишнево – миндальное

Компоненты

Плоды вишни

Сахар – из расчета 200 г на 1 л сока

Из плодов вишни вынуть косточки. Из мякоти выжать сок и слить его в стеклянную посуду. Небольшую часть вишневых косточек растолочь и положить в посуду с соком, добавить сахар согласно расчету. Посуду закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в темное и теплое место для брожения. Сусло необходимо перемешивать несколько раз в день деревянной палочкой. Затем, после прекращения брожения, посуду закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 2 месяца. Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино вишнево – смородиновое темное

Компоненты

Сок вишневый – 10 л

Сок черной смородины – 2,5 л

Сахар – 2,5 кг

Из вишен удалить косточки, плоды размять и отжать под прессом. К полученному соку добавить сок черной смородины и сахар. Сусло перемешать, налить в деревянный бочонок, накрыть несколькими слоями марли и поставить на брожение в темное и прохладное место. После окончания брожения бочонок плотно закрыть пробкой и выдержать в прохладном месте около 3-х месяцев. Готовое вино профильтровать через матерчатый фильтр или фильтровальную бумагу и разлить по бутылкам. Бутылки укупорить и поставить в прохладное место. Через 1–1,5 месяца вино можно употреблять.

Вино вишнево – смородиновое красное

Компоненты

Плоды вишни – 8 кг

Красная смородина – 2 кг

Сахар – из расчета 200 г на 1 л сока

Водка – 0,5 л

Ягоды вишни размять вместе с косточками, ягоды красной смородины также размять и соединить с вишней. Мезгу выдержать в течение суток, затем отжать прессованием.

Отжатый сок слить в стеклянную бутылку, добавить сахар, перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать около 1 месяца в теплом и темном месте. К этому времени процесс брожения заметно утихнет, вино осветлится. Осветленное вино слить с осадка, перелить в чистую посуду, добавить водку, посуду плотно закрыть пробкой и выдержать еще 3–4 месяца в прохладном месте. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино вишневое смородинно – малиновое

Компоненты

Сок вишневый – 10 л

Сок малины – 1,5 л

Сок черной смородины – 1,5 л

Сахар – из расчета 1 кг на 5 л сока

В стеклянную бутылку налить все соки, добавить сахар, перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое и темное место для брожения. После окончания брожения осветленное вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, которую плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 3 месяца. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино вишнево – черешневое

Компоненты

Сок черешни – 5 л

Сок вишни – 5 л

Сахар – 2,78 кг

Вода – 3,5 л

Дрожжевая закваска – 0,3 л

В чистой стеклянной бутылки смешать черешневый и вишневый соки, добавить теплый сахарный сироп, приготовленный из 2,78 кг сахара и 3,5 л воды, и дрожжевую закваску. Все тщательно перемешать и поставить в темное и теплое место для брожения. После окончания брожения осветленное вино слить с осадка и перелить в чистую бутылку. Бутылку с вином плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 3 месяца. За это время вино созреет. Готовое вино имеет крепость 15 градусов.

Вино грушевое

Компоненты

Груши – 10 кг

Изюм – 1 кг

Груши разрезать на части, удалить сердцевину, измельчить и выдавить из них сок прессованием. Полученный сок процедить, нагреть до 70–80 градусов, слить в стеклянную бутылку и добавить изюм. Бутылку закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения, не забывая периодически перемешивать, примерно недели на три. перебродивший сок слить с осадка в сухую чистую бутылку, наполнив ее доверху, закрыть пробкой и поставить для осветления в прохладное место месяца на 3.

Вино натуральное из голубики

Компоненты

Сок голубики – 10 л

Сахар – 2,75 кг

Вода – 3,35 л

Лимонная кислота – 23 г

Дрожжевая закваска – 0,3 л

Ягоды голубики содержат небольшое количество кислоты, поэтому брожение сусла голубики проходит довольно медленно и полученное вино имеет крепость не более 12–13 градусов.

Ягоды раздавить и отжать под прессом. Полученный сок поместить в холодильник. В отжатую мезгу налить немного теплой воды, добавить закваску, перемешать и оставить в теплом месте на 2–3 дня. Затем подбродившую мезгу отжать прессованием. Соединить сок первого и второго отжима, слить в стеклянную бутылку, добавить лимонную кислоту и половину сахарного сиропа, приготовленного согласно рецепту. Бутылку закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. После того как пройдет процесс бурного брожения, в сусло добавить оставшийся сироп, перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и оставить в теплом месте для дальнейшего тихого брожения. Примерно через неделю готовое вино слить с осадка, процедить через холщевую ткань и налить в сухую чистую бутылку, заполнив ее доверху, плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания. Этот процесс займет 3–4 месяца. Затем вино разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Вино грейпфрутовое

Компоненты

Грейпфруты – 3 кг

Вода – 5 л

Дрожжевая закваска – 0,1 л

Сахар – 8 стаканов

Грейпфруты тонко нарезать, залить теплой кипяченой водой и выдержать несколько дней в темном месте. Затем жидкость слить, мякоть отжать прессованием, отпрессованный сок соединить со слитой жидкостью, добавить сахар и дрожжевую закваску, перемешать и поставить в темное и теплое место для брожения. После полного прекращения брожения жидкость профильтровать, перелить в стеклянную бутылку, плотно закрыть пробкой и выдерживать в прохладном месте около 1 года. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино ежевичное полусладкое и сладкое

Компоненты

Ягоды ежевики – 3 кг

Вода – 3 л

Для приготовления сахарного сиропа

Сахар – 1,7 кг

Мед – 0,3 кг

Вода – 1,5 л

Для подслащивания вина полусладкого вина

Сахар – 0,5 кг

Для сладкого вина

Сахар – 1 кг

Ягоды ежевики отсортировать, удалить примеси и поврежденные плоды, затем тщательно размять. Мезгу с соком поместить в 10-литровую бутылку, налить теплую воду и перемешать. Бутылку закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое и темное место на 4–5 дней, после этого жидкость слить с осадка и отфильтровать через холщевую ткань. Осадок отжать, отжатую жидкость также отфильтровать и соединить с соком, а затем весь сок перелить в 10-литровую бутылку. Приготовить сироп: сахар и мед растворить в подогретой воде и тщательно перемешать до полного растворения компонентов. Приготовленный сироп добавить в бутылку к соку и перемешать. Бутылку с сулом закрыть пробкой с водяным затвором, горлышко с пробкой загерметизировать гипсом или залить расплавленным парафином и поставить в темное и теплое место для брожения. Выдержать около 2-х месяцев. Готовое вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, плотно закрыть пробкой и выдержать в темном прохладном месте еще около 2-х месяцев. Затем профильтровать через холщевую ткань, разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Чтобы получить сладкое или полусладкое вино, перед разливом в бутылки его необходимо подсластить, растворив необходимое количество сахара в теплом вине и смешав этот раствор с остальным вином.

Ежевичное вино крепостью 12–13 градусов можно приготовить и другим способом.

Вино ежевичное столовое

Компоненты

Ягоды ежевики

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л мезги с соком

Лимонная кислота – 40 г из расчета на 10 л мезги с соком

Для приготовления сахарного сиропа из расчета на 10 л мезги с соком

Сахар – 3,3 кг

Воды – 5,5 л

Ягоды ежевики тщательно перебрать, удалить непригодные плоды и мусор. Отобранные ягоды насыпать в большую бутыл, наполнив ее наполовину и залить сахарным сиропом, приготовленным из рассчитанного количества сахара и воды. Причем, залить сиропом нужно до 3/4 объема бутылки. В сусло добавить дрожжевую закваску и лимонную кислоту, перемешать. Бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное и теплое место для брожения. Через 3–4 месяца вино слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань и перелить в чистую сухую бутылку, заполнив ее доверху. Бутылку с вином плотно закрыть пробкой и выдержать в темном прохладном месте еще 3–4 месяца. По окончании выдержки вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном, сухом и прохладном месте.

Вино изюмное

Компоненты

Изюм – 4 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 7,5 л

В теплой воде растворить сахар, добавить изюм, перемешать и оставить на 2 недели в темном месте, периодически перемешивая. Затем жидкость перелить в деревянный бочонок, а набухший изюм измельчить и тоже добавить в бочонок. Бочонок накрыть марлей и поставить в теплое место. После окончания брожения готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино из ирги

Компоненты

Ягоды ирги

Вода – из расчета 0,1 л на 1 кг ягод

Сахар – из расчета 0,6 кг на 1 кг ягод

Ягоды ирги раздавить и отжать сок прессованием. Мезгу залить водой и выдержать 1 день, затем жидкость слить, а ягоды отпрессовать. Соединить сок первого и второго отжима, перелить в стеклянную бутылку, добавить сахар, перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое и темное место. Примерно через месяц постепенно прекращается процесс брожения и вино осветляется. Осветленное вино необходимо перелить в чистую бутылку, плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место, примерно на 3 месяца. За это время вино еще больше осветлится и созреет. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Это вино может очень долго храниться, не менее 10 лет.

Вино земляничное

Компоненты

Земляника – 6 кг

Сахар – 3,5 кг

Ягоды земляники перебрать, сложить в эмалированную посуду, пересыпая ягоды сахаром, и поставить на несколько дней в прохладное место. Затем слить образовавшийся сок, ягоды отжать прессованием, отжатый сок соединить с сиропом, добавить равное количество кипяченой воды, перемешать и поставить на несколько месяцев в темное место для брожения. После окончания брожения вино процедить, добавить сахар из расчета 50 г на 1 л вина, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино клубничное

Компоненты

Клубника – 10 кг

Вода – 10 л

Сахар – 6,6 кг

Ягоды перебрать, удалить больные плоды и мусор, поместить в большую эмалированную кастрюлю и растолочь.

Довести до кипения воду и растворить в горячей воде сахар, затем приготовленный сироп охладить и залить им подготовленные ягоды. Объем кастрюли должен быть в 2 раза больше объема ягод. Кастрюлю с ягодами обвязать несколькими слоями марли и поставить в темное и теплое место. Окружающая температура должна быть 20–25 градусов. Выдержать примерно 8 суток, периодически перемешивая содержимое кастрюли.

За это время приготовить закваску: стакан невымытых растолченных ягод смешать с половиной стакана сахара, добавить 1/3 стакана воды, перемешать, посуду накрыть марлей и поставить в темное и теплое место для брожения.

На 9-е сутки выстоявшуюся массу процедить и разлить по бутылкам. В каждую бутылку равномерно добавить закваску и закрыть бутылки следующими способами:

1. В корковой пробке просверлить отверстие, вставить в него обычную пипетку, к ней прикрепить резиновый шланг, а конец шланга опустить в банку с водой – получается простейшая пробка с водяным затвором.

2. Бутылки закрыть тонкими резиновыми перчатками, предварительно проколов в них по 2–3 отверстия.

Закрытые таким образом бутылки с вином нужно выдержать некоторое время для выбраживания. Когда надувшиеся перчатки опадут, а из шланга перестанут выходить пузырьки газа – вино готово. Готовое вино слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань и перелить в чистые бутылки, закупорить и хранить в темном прохладном месте. Перед употреблением вино можно выдержать еще 2 месяца.

Вино крыжовенное столовое (первый вариант)

Компоненты

Сок крыжовника – 10 л

Сахар – 4 кг

Лимонная кислота – 22,5 г

Дрожжевая закваска – 0,3 л

Для приготовления вин используются почти все сорта крыжовника, особенно белые, зеленые и желтые сорта с тонкой кожицей. Спецификой приготовления вина из крыжовника является его длительная выдержка. Со временем такие вина приобретают золотистую окраску, по цвету, вкусу и аромату напоминают виноградные вина. Даже вина из красных сортов крыжовника, первоначально имеющие красноватый оттенок, со временем становятся золотисто-желтыми. Из ягод крыжовника очень трудно отжать сок, поэтому для приготовления вина необходимо брать только спелые ягоды. Плоды нужно тщательно вымыть и измельчить. Под прессом отжать сок и поставить его в холодильник, а в выжимки добавить подогретую до 70 градусов воду. Воды нужно взять из расчета 0,3 л на 1 кг мезги. Мезгу перемешать с горячей водой, смесь нагреть примерно до 60-70 градусов и выдержать при такой температуре 30 минут. Затем мезгу охладить до комнатной температуры, добавить немного дрожжевой закваски и выдержать 2-3 дня в теплом месте. После такой процедуры мезгу отжать под прессом. Полученный сок соединить с соком первого отжима и перелить в стеклянную бутылку, добавить 1,5 кг сахара, лимонную кислоту и дрожжевую закваску. Бутылку закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить на брожение в темное и теплое место с температурой 22-24 градуса на 3-4 дня. Затем добавить вторую порцию сахара в количестве 1,5 кг и оставить сусло для дальнейшего брожения. Через неделю в сусло добавить оставшийся сахар (1 кг). После окончания брожения вино слить с осадка в чистую бутылку, при этом бутылку заполнить вином доверху, плотно закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место для осветления, примерно на 3-4 недели. Осветленное вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. При длительной выдержке качество вина значительно повышается.

Вино крыжовенное столовое (второй вариант)

Компоненты

Ягоды крыжовника – 6 кг

Сахар – 4 кг

Вода – 6 л

Спелые ягоды крыжовника раздавить, сложить в стеклянную бутылку, добавить половину объема сахарного сиропа, приготовленного из 4 кг сахара и 6 л воды, тщательно перемешать, бутылку закрыть несколькими слоями марли и поместить в теплое место на 3–4 дня для брожения.

Сусло необходимо перемешивать несколько раз в день для более интенсивного прохождения брожения и во избежание появления плесени в сусле. Затем добавить оставшуюся половину сахарного сиропа и выдержать еще 45 дней в теплом месте. После прекращения бурного брожения бутылку с суслем закрыть пробкой с водяным затвором и поместить ее в темное, прохладное место на 1,5 месяца. Готовое осветленное вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать в прохладном месте не менее 3-х месяцев.

Вино малиновое

Компоненты

Малина

Сахар – из расчета 1 кг на 1,5 кг малины

Вода – из расчета 1,5 л на 1,5 кг малины

Спелые ягоды размять и поместить в стеклянную посуду, добавить половину рассчитанного количества сахара и воды, перемешать. Посуду с суслом поставить в помещение с температурой 18–20 градусов. Перемешивать несколько раз в день деревянной палочкой. Через 3–4 дня добавить оставшиеся сахар и воду, перемешать и выдержать при тех же условиях, периодически перемешивая. Бурное брожение заканчивается через неделю. В это время жидкость сняли с осадка и перелить в чистую посуду, закрыть ее пробкой с водяным затвором. Далее будет продолжаться тихое брожение, примерно 5–6 недель. После этого происходит выпадение осадка и вино становится прозрачным. Готовое вино имеет крепость 16–18 градусов, его разливают по бутылкам, укупоривают пробками и выдерживают 2 месяца. За это время вкусовые качества вина значительно улучшаются.

Готовое вино необходимо хранить в прохладном месте не более 1 года.

Вино малиново – вишневое

Компоненты

Сок малины – 5 л

Сок вишни – 5 л

Сахар – 1,5 кг

Из вишен удалить косточки, затем плоды вишни размять и отжать сок под прессом. Плоды малины также размять и под прессом отжать сок. Смешать сок малины и вишни, налить в деревянный бочонок, добавить сахар, тщательно перемешать. Бочонок с сусликом накрыть несколькими слоями марли и поставить в темное и теплое место для брожения. После прекращения брожения бочонок плотно закрыть пробкой и оставить на 3–3,5 месяца в прохладном месте. Затем вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать в прохладном месте 1,5–2 месяца. После такой выдержки вино готово к употреблению.

Вино облепиховое десертное

Компоненты

Сок облепиховый – 3 л

Вода – 3 л

Для приготовления сиропа

Сахар – 0,4 кг

Вода – 0,1 л

Сок облепихи содержит много органических кислот, поэтому для уменьшения кислотности сок необходимо разбавить пополам кипяченой водой. Разбавленный сок перелить в стеклянную бутылку и поставить на брожение в темное и теплое место.

После полного окончания брожения вино процедить через холщевую ткань и перелить в чистую бутылку, заполнив ее доверху. Бутылку плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для вызревания. Созревшее вино необходимо подсластить. Для этого нужно приготовить сахарный сироп из 0,4 кг сахара и 0,1 л воды и смешать его с вином. После подслащивания вино нужно разлить в бутылки, укупорить и выдержать в темном и прохладном месте не менее 1 года. Такое вино готово к употреблению. Оно становится золотисто-прозрачным и имеет очень приятный вкус и аромат.

Вино черешневое столовое

Компоненты

Ягоды черешни

Вода для получения сока – из расчета 250 мл на 1 кг мезги

Сахар – из расчета 300 г на 1 л чистого сока

Вода для приготовления сиропа – 0,82 л на 1 л чистого сока

Лимонная кислота – 2 г на 1 л чистого сока

Дрожжевая закваска – 0,3 л на 10 л сока

Из ягод черешни удалить косточки, ягоды размять, залить охлажденной кипяченой водой, перемешать и сразу выжать сок. Отжатый сок слить в стеклянную бутылку, добавить сахарный сироп, приготовленный из рассчитанного количества сахара и воды, лимонную кислоту, а также дрожжевую закваску. Бутылку закрыть марлевой пробкой и поставить на брожение в темное и теплое место. После окончания бурного брожения бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и оставить для прохождения тихого брожения. Затем молодое вино слить с осадка в чистую посуду, наполнив ее до горлышка, и поставить в прохладное место. Через 3–4 недели вино вновь слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки.

По этому рецепту получается вино крепостью 12 градусов.

Для разнообразия вкуса сок черешни можно купажировать 20 % клюквенного сока.

Вино черешневое

Компоненты

Ягоды черешни

Сахар – из расчета 400 г сахара на 1 кг ягод

Вода – из расчета 1,7 л на 1 кг ягод

Гвоздика – 2–3 бутона

Водка – 0,5 л

Ягоды, не вынимая косточек, сложить в эмалированную посуду, залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из рассчитанного количества сахара и воды, посуду накрыть крышкой и поместить под одеяло, выдержать 7–8 часов. Затем сироп слить, нагреть его до кипения и снова залить им ягоды, выдержать в тех же условиях несколько часов. После этого жидкость слить, ягоды вместе с косточками отжать прессованием, соединить отпрессованный сок с сиропом и перелить в стеклянную бутылку, добавить водку и опустить холщевый мешочек с измельченной гвоздикой. Бутылку плотно закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место на 2 недели для созревания вина. Готовое вино профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте. В процессе выдержки вкус и аромат вина значительно улучшаются, это вино имеет длительный срок хранения.

Вино черешнево – смородиновое темное

Компоненты

Сок черешни – 6 л

Сок черной смородины – 4 л

Сахар – 3,52 кг

Вода – 8,5 л

Дрожжевая закваска – 0,3 л

Приготовить сусло: в стеклянной бутылки смешать сок черешни и черной смородины, добавить теплый сахарный сироп, приготовленный из 3,52 кг сахара и 8,5 л воды, и закваску. Все тщательно перемешать и поставить в темное и теплое место для брожения. Дальнейшая технология аналогична вышерасположенному рецепту. Получается ароматное, рубиново-красное вино крепостью 13 градусов.

Вино натуральное из черноплодной рябины

Компоненты

Сок черноплодной рябины – 10 л

Вода – 4 л

Дрожжевая закваска – 0,3 л

Для получения сахарного сиропа

Сахар – 1,7 кг

Вода – 5,3 л

Для подслащивания вина

Сахар – из расчета 100 г на 1 л вина

Из черноплодной рябины получается очень вкусное, насыщенное, густо окрашенное вино крепостью 12–13 градусов.

Ягоды черноплодной рябины тщательно размять, добавить немного теплой воды и дрожжевую закваску, перемешать. Посуду с сушлом поставить в теплое место для сбраживания, не забывая содержимое периодически перемешивать. Примерно через 2–3 дня мезгу отжать под прессом. Полученный сок слить в стеклянную бутылку, добавить приготовленный сахарный сироп, перемешать. Бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для сбраживания. перебродившее вино слить с осадка, процедить, перелить в сухую чистую бутылку, заполнив ее доверху, закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 3–4 месяца.

Готовое вино необходимо подсластить. Для этого надо взять необходимое количество сахара согласно расчету, растворить его в небольшом количестве теплого вина и смешать с остальным вином. Готовое подслащенное вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Качество вина будет улучшаться пропорционально времени выдержки.

Вино краснорябиновое полусладкое

Компоненты

Сок красной рябины – 10 л

Для приготовления сахарного сиропа

Сахар – 5,5 кг

Вода – 6,5 л

Для подслащивания вина

Сахар – 3,1 кг

Ягоды красной рябины до заморозков содержат довольно много горечи, а после первых морозов горечь в значительной степени ослабевает, ягоды становятся терпкими и приятными на вкус. В это время ягоды снимают и подвергают переработке, в том числе и для приготовления домашнего вина. Чтобы снизить оставшуюся горечь, рябиновое вино необходимо купажировать яблочным вином или вином из красной смородины. Тогда из ягод красной рябины получается очень приятное, терпкое и красивое десертное вино. Также можно получить и неплохой ликер. Причем, купажировать можно в различных соотношениях, на любой вкус.

Для приготовления вина ягоды рябины надо тщательно раздробить. Мезгу залить водой, подогретой до 70 градусов. Воды нужно взять из расчета 0,4 л на 1 кг мезги. Затем залитую водой мезгу подогреть до 60 градусов и выдержать при такой температуре 30 минут, после этого отжать прессованием. Сок слить в стеклянную бутылку, добавить половину приготовленного сахарного сиропа и дрожжевую закваску, перемешать. Бутылку с суслом закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. На 4-5-й день добавить оставшийся сахарный сироп и опять выдержать в теплом месте. Готовое вино слить с осадка, процедить и перелить в чистую бутылку, заполнив ее доверху. Бутылку плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 3–4 месяца. Созревшее вино нужно подсластить сахаром, затем купажировать по вкусу, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Срок выдержки такого вина не менее 2-х лет.

Компоненты

Ягоды красной рябины – 3 кг

Сахар – 3 кг

Вода – 7,5 л

Дрожжевая закваска – 50 г

Ягоды рябины растолочь, добавить 1 кг сахара и дрожжевую закваску, залить водой, горлышко бутылки закрыть

проколотой резиновой перчаткой и поставить в теплое место для брожения. Через 7–8 дней добавить еще 1 кг сахара, перемешать и выдержать еще неделю. Затем добавить оставшийся сахар, перемешать, закрыть перчаткой и оставить для брожения, примерно на 2,5–3 месяца. Затем готовое вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино рябиновое крепкое

Компоненты

Ягоды рябины

Сахар – из расчета 200 г на 1 кг мезги

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л сока

Спирт 96 % – из расчета – 0,4–0,5 л на 1 л вина

Для приготовления вина необходимо брать ягоды только сладких сортов рябины. Ягоды отделить от гребней, перебрать, раздробить, залить теплым сахарным сиропом, приготовленным согласно расчету: необходимое количество сахара развести в горячей воде и довести до объема, равного весу мезги. В сусло добавить дрожжевую закваску и перемешать, посуду с суслом поместить в теплое место на 1 неделю для брожения. Затем перебродивший сок слить, а мезгу отпрессовать. В вино добавить необходимое количество спирта и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 7–8 месяцев. Готовое вино имеет крепость 16–18° и содержит сахара 6–8%.

Вино сливовое десертное (первый вариант)

Компоненты

Сливовый сок – 10 л

Вода – 2,1 л (с учетом добавленной в мезгу)

Сахар для брожения – 2 кг

Сахар для подслащивания готового вина – 1,4 кг

Дрожжевая закваска – 0,3 л

Из спелых слив удалить косточки, а плоды размять. Полученную мезгу разбавить водой из расчета 0,3 л горячей воды на 1 кг мезги. Разбавленную водой мезгу нагреть до 60 градусов и выдержать при такой температуре примерно полчаса, а затем прессовать в горячем виде. Готовый сок поместить в стеклянную бутылку, добавить оставшуюся воду (по рецепту), дрожжевую закваску и 2 кг сахара, разделив его на 2 части. Бутылку с суслом закрыть ватно-марлевым тампоном. В первый прием добавить 1,3 кг сахара и, периодически перемешивая, выдержать 4–5 дней. Затем добавить оставшиеся 0,7 кг сахара и поставить для дальнейшего брожения. После того как закончится бурное брожение, вино слить с осадка в чистую бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать до тех пор, пока не прекратится тихое брожение и не перестанет выпадать осадок. На это уйдет 2–3 месяца. Полученное вино разлить в небольшие чистые бутылки, укупорить корковыми пробками и выдержать в прохладном месте. Созревание сливового вина происходит не меньше 1 года и может длиться до 3-х лет. Готовое созревшее вино подсластить сахаром, предварительно растворив его в небольшом количестве теплого вина, и разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Крепость такого вина составляет 16 градусов.

Вкусовые качества вина можно разнообразить путем добавления к сливовому соку 20 % яблочного сока.

Вино сливовое десертное (второй вариант)

Вино готовится путем обычного сбраживания сока

Компоненты

Сливы – 4 кг

Сахар – 3 кг

Сливы разрезать пополам и удалить косточки. Половинки слив положить в стеклянную бутыл, добавить сахар и перемешать. Бутыл со сливами закрыть пробкой с водяным затвором и поставить для брожения в теплое место, примерно на 1–1,5 месяца.

Затем перебродивший сок слить с осадка, профильтровать и разлить в чистые сухие бутылки. Укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

Вино сливовое быстрого приготовления

Компоненты

Сливы слегка недозревшие

Сахарный сироп – из расчета 2 л сиропа на 1 кг слив

Дрожжевая закваска – 0,3 л на 10 л сусла

Для приготовления сиропа из расчета

Сахар – 0,2 кг

Вода – 1 л

Сливы разрезать на половинки, вынуть косточки, затем мякоть измельчить, сложить в большую эмалированную кастрюлю и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным согласно расчету. Кастрюлю с мезгой поставить на огонь и, периодически помешивая, варить, снимая пену. Затем мезгу охладить и отжать под прессом. Сок слить в чистую бутылку, добавить дрожжевую закваску, перемешать. Горлышко бутылки закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить его в теплое место для брожения на 3–4 дня. перебродившее вино осветлить яичным белком, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Но хранится такое вино недолго, очень быстро закисает и приобретает неприятный вкус.

Вино черносливовое

Компоненты

Чернослив – 9 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода – 1 л

Чернослив разрезать на половинки и вынуть косточки. Половинки чернослива измельчить, мезгу сложить в эмалированную кастрюлю, залить теплой кипяченой водой и поставить в теплое место с температурой 22–24 градуса для брожения. Как только чернослив забродит, в мезгу добавить сахар и оставить в том же теплом месте, периодически перемешивая несколько раз в день. После того как брожение полностью закончится, вино слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань и перелить в чистую бутылку. Выдержать в прохладном месте 2–3 недели. После этого вино готово к употреблению.

Вино сливово – миндальное

Компоненты

Сливы зрелые – 10 кг

Сахар – 3,5 кг

Вода – 1,25 л

Сливы разрезать на половинки, удалить косточки. Половинки слив выложить в деревянную бочку, добавить 1,25 кг сливовых косточек, всыпать сахар и тщательно перемешать. Бочку со сливой закрыть холщевым полотном, поставить в теплое место, примерно на 15 дней, для брожения. Затем выделившийся сок слить, а сливы залить прохладной кипяченой водой и оставить на 2–3 суток, после этого воду слить и соединить ее со сливовым соком. Разбавленный сок перелить в стеклянную бутылку и поставить в теплое место для брожения, закрыв бутылку ватно – марлевым тампоном. После окончания брожения вино профильтровать через холщевую ткань, перелить в чистую бутылку и выдержать в прохладном месте 2–3 недели.

Вино сливовое крепленое

Компоненты

Сливы – 10 кг

Сахар – 4 кг

Вода – 5,5 л

Спирт 96 % – 0,4–0,5 л на 1 л вина

Взять зрелые неповрежденные сливы, вынуть косточки, половинки слив сложить в эмалированную кастрюлю и залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из 4 кг сахара и 5,5 л воды. Кастрюлю накрыть крышкой, укутать одеялом и выдержать 7–8 часов.

Затем сироп слить, нагреть до кипения и еще раз залить им сливы и выдержать 7–8 часов.

Затем сок слить, а мезгу отжать прессованием и соединить обе жидкости, слив их в стеклянную бутылку. В сок добавить спирт, перемешать и поставить посуду с соком в темное место на 2 недели. Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки и укупорить. Такое вино имеет крепость 16–18° и долго хранится.

Вино смородиновое черное

Компоненты

Сок черной смородины – 10 л

Сахар – 6,8 кг

Вода – 15,9 л

Дрожжевая закваска – из расчета 3 % от объема сусла

Ягоды черной смородины являются отличным сырьем для получения высококачественных домашних вин. Собрать зрелые ягоды в сухую погоду, измельчить, мезгу сложить в деревянный бочонок и залить кипяченой водой комнатной температуры. Воду взять из расчета 0,25 л на 1 кг мезги. Затем в мезгу добавить дрожжевую закваску и перемешать. Бочонок с мезгой накрыть холщевой тканью и поставить в теплое место для брожения, периодически перемешивая несколько раз в день. Через 3–4 дня забродившую мезгу отжать прессом, выделившийся сок поставить в холодильник. Выжимки смородины снова залить небольшим количеством воды и поставить в теплое место на брожение еще на 2 дня. Затем мезгу отжать прессованием, а полученный сок соединить с соком первого отжима. Всю добавленную воду необходимо учитывать при дальнейшем разбавлении сока. Сок черной смородины вылить в стеклянную бутылку, добавив 1/3 сахара, растворенного в теплой воде и оставшуюся дрожжевую закваску. Бутылку закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. Через 3–4 дня добавить вторую часть сахара (1/3) и оставить для дальнейшего брожения, затем через несколько дней добавить оставшуюся часть сахара и выдерживать в теплом месте до прекращения бурного брожения. После этого стеклянную бутылку с вином закрыть пробкой с водяным затвором и оставить до полного прекращения брожения. перебродившее вино профильтровать через холщевую ткань, перелить в чистую бутылку, наполнив ее доверху. Плотнo закрыть пробкой и поставить в прохладное место для осветления. Вино из черной смородины довольно быстро осветляется, приобретая густой фиолетово-красный цвет. Затем разлить его в стеклянные бутылки, укупорить и хранить в темном месте. По такой технологии получается вино крепостью 14–15 градусов.

Замечательное черносмородиновое вино можно приготовить и по более упрощенной технологии.

Ягоды размять и сложить в стеклянную бутылку. Залить теплым сахарным сиропом, приготовленным из расчета 0,13 кг сахара на 1 л воды. Сахарного сиропа должно быть в 2,5 раза больше, чем ягод черной смородины. Добавить дрожжевую закваску из расчета 3 % объема сусла и все тщательно перемешать. Бутылку с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное и теплое место для брожения. Как только закончится бурное брожение, добавить еще сахар из расчета 0,13 кг на 1 л сусла. Бутылку опять закрыть пробкой с водяным затвором и выдерживать в темном и теплом месте, примерно около 4-х месяцев. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань, перелить в чистую бутылку, наполнив ее доверху, плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место. Выдерживать еще около 4-х месяцев. Такое вино готово к употреблению.

Вино смородиновое белое

Компоненты

Сок белой смородины – 5 л

Вода – 5 л

Сахар – 1 кг

Собрать гроздья белой смородины в сухую погоду, ягоды раздавить и отжать сок прессованием. Отжатую мезгу залить охлажденной кипяченой водой, по количеству равной отжатому соку, выдержать сутки, а затем снова отжать прессованием. Полученный сок смешать с соком первого отжима, слить в стеклянную бутылку, добавить сахар и тщательно перемешать. Бутылку с сусликом поставить в темное прохладное место на 6–7 месяцев. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки. Сразу же можно и употреблять. Хранить в прохладном месте.

Однако, вина из красной и белой смородины не обладают ароматом. Для ароматизации смородинового вина к суслу хорошо добавить сок земляники, клубники или малины.

Вино смородиновое красное (первый вариант)

Компоненты

Сок красной смородины – 10 л

Сахар – 6 кг

Вода – 16 л

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сусла

Ягоды красной смородины отделить от веточек, перебрать, раздавить и отжать сок под прессом. Выжимки залить водой, количество которой должно быть равно количеству полученного сока, и выдержать в теплом месте 1 день. Затем мезгу отжать прессованием.

Отжатый сок соединить с соком первого отжима и перелить в стеклянную бутыл. Добавить сахар, дрожжевую закваску, бутыл с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное и теплое место для сбраживания. После полного прекращения брожения вино, не сливая с осадка, выдержать еще 2 месяца, предварительно плотно закрыв бутыл. Затем вино слить, профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте.

Вино смородиновое красное (второй вариант)

Компоненты

Ягоды красной смородины – 4 кг

Сахар – из расчета – 0,12 кг на 1 л сока

Ягоды красной смородины собрать в сухую погоду, перебрать, отделить мусор и непригодные ягоды, затем тщательно размять. Полученную мезгу с соком поместить в стеклянную бутыл, горлышко бутылки закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения, примерно на 3–4 дня. После того как пройдет процесс бурного брожения, сусло слить в сухую чистую бутыл, добавить сахар, бутыл закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для дальнейшего брожения, примерно на 3 недели. Затем вино слить с осадка в чистую бутыл. Бутыл с вином плотно закрыть пробкой и поставить в темное прохладное место на 1,5–2 месяца для созревания. Созревшее вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Компоненты

Сок красной смородины – 1 л

Сахар – 1 кг

Вода – 2 л

Из ягод красной смородины отжать сок, слить в стеклянную бутыл, добавить к нему воду и сахар, перемешать и поставить в темное место на брожение, примерно на 1 месяц. В течение этого времени сусло необходимо ежедневно перемешивать. Как только вино осветлится, его необходимо процедить через холщевую ткань, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Употреблять можно и сразу.

Вино крепленое смородиновое красное

Компоненты

Ягоды красной смородины

Сахар – из расчета 150 г на 1 л мезги

Вода – из расчета 0,3 л на 1 л мезги

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сока

Спирт 96 % – из расчета 0,25 л на 1 л сусла

Ягоды красной смородины размять, сложить в эмалированную посуду и залить сахарным сиропом, приготовленным из рассчитанного количества сахара и воды. Затем в сусло добавить дрожжевую закваску, тщательно перемешать и посуду с суслом поставить в теплое место на 3 дня для брожения. Во время брожения сусло необходимо интенсивно перемешивать несколько раз в день. По истечении 3-х дней мезгу отпрессовать, сок слить в стеклянную бутылку и добавить в него расчетное количество спирта, бутылку закрыть пробкой и поставить в прохладное темное место на 1–1,5 недели. Во время настаивания вина можно проводить его осветление молоком. Для этого нужно в вино понемногу добавлять молоко из расчета 1 столовая ложка молока на 1 л вина. По истечении указанного времени осветленное вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки и укупорить. Готовое вино имеет крепость 15–17 градусов и 10–12 % сахара.

Вино смородиновое красное с лепестками роз или шиповника

Компоненты

Красная смородина – 10 кг

Сахар – 8 кг

Вода – 15 л

Водка – 2 л

Лепестки роз – 400 г

Ягоды красной смородины раздавить, мезгу с соком поместить в дубовый бочонок, залить теплым сахарным сиропом, приготовленным из 8 кг сахара и 15 л воды, и выдержать в теплом месте 1 месяц. Затем в перебродившее сусло добавить водку и опустить холщевый мешочек с измельченными лепестками роз, бочонок плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 6 месяцев. По истечении этого времени готовое вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино смородиновое с крыжовником

Компоненты

Ягоды красной смородины – 4 кг

Ягоды черной смородины – 3 кг

Ягоды крыжовника – 3 кг

Вода – 3 л Сахар – 9 кг

Дрожжевая закваска – 0,3 л на 1 л сока

Водка – 1 л

Ягоды размять, мезгу сложить в стеклянную посуду, засыпать сахаром, залить водой, добавить дрожжевую закваску, перемешать и поставить в теплое место на 2 месяца для брожения. Готовое молодое вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, добавить водку и выдержать 2 недели. Вино готово к употреблению.

Вино черничное (первый вариант)

Компоненты

Черника – 4 кг

Вода – 2 л

Для приготовления сиропа

Сахар – 1,5 кг

Мед – 0,3 кг

Вода – 1,5 л

Ягоды черники перебрать, удалить поврежденные и подпорченные, затем размять и поместить в 10-литровую бутылку, добавить подогретую воду и перемешать. Бутылку с мезгой закрыть ватно-марлевым тампоном и поместить в темное и теплое место на 5 дней. Затем жидкость слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань и поместить в чистую 10-литровую бутылку. Мезгу отжать, отжатую жидкость профильтровать и тоже добавить к соку. Туда же добавить сахарный сироп, приготовленный согласно рецепту из сахара, меда и теплой воды. Бутылку с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное и прохладное место на 2 месяца для созревания и осветления. Когда вино станет прозрачным, его необходимо разлить в чистые сухие бутылки, укупорить пробками и залить горлышки жидким парафином. Хранить бутылки с вином в темном и прохладном месте.

Вино черничное (второй вариант)

Компоненты

Ягоды черники – 2 кг

Сахар – 0,5 кг

Вода – 3 л

Перебранные ягоды черники растолочь, сложить в стеклянную бутылку, залить двумя литрами воды и выдержать в темном месте 2–3 дня. Затем жидкость слить через сито, остаток отжать в ту же посуду, добавить сахар, перемешать и оставить для брожения. Через неделю сусло разбавить теплой кипяченой водой, перемешать и выдержать 1 месяц в темном месте. Готовое вино процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино черничное (третий вариант)

Компоненты

Сок черничный – 2 л

Сахар – 1 стакан

Вода – 1/2 стакана

Винные дрожжи – 1 щепотка

Лимонная кислота – на кончике ножа

Из свежих ягод черники отжать сок, собрать 2 л, добавить в него стакан сахара и оставить на сутки. Жмых залить кипяченой водой и тоже оставить на сутки. Затем оба сока объединить, добавить полстакана воды, щепотку дрожжей и лимонную кислоту, перемешать и оставить для брожения. После окончания брожения вино процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

Вино финиковое

Компоненты

Финики – 2 кг

Сахар – 2,5 кг

Лимонная кислота – 50 г

Сахар (для цвета) – 2 столовые ложки

Тмин – 2 г

Вода – 9 л

Финики освободить от косточек, сложить в эмалированную кастрюлю и залить теплой кипяченой водой, выдержать 5–6 дней. Затем воду слить, а финики отжать, отжатый сок соединить с водой, в которой выдерживались финики, долить оставшуюся воду и добавить сахар, лимонную кислоту и тмин и поставить на брожение в теплое место. По окончании брожения вино слить с осадка, процедить, для цвета добавить прожаренный на сковороде до карамелеобразного состояния сахар, перемешать и выдержать несколько часов. Затем вино процедить еще раз, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте. Со временем качество вина улучшается.

Вино хинное

Компоненты

Сосновая кора – 100 г

Хинная кора – 100 г

Спирт 90 % – 0,1 л

Вино виноградное – 1 л

Сосновую и хинную кору растереть в порошок и залить спиртом, выдержать сутки, затем добавить виноградное вино и выдержать еще 3 дня. По истечении этого времени вино готово. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Это вино имеет темно-коричневый цвет и довольно приятный горький вкус.

Вино из плодов шиповника (первый вариант)

Компоненты

Свежие плоды шиповника – 2 кг

Сахар – 2 кг Вода – 5 л

Изюм – щепотка

Плоды шиповника очистить от семян, сложить в стеклянную посуду, положить щепотку изюма и залить сахарным сиропом, приготовленным из 2 кг сахара и 5 л воды. Посуду накрыть несколькими слоями марли и поставить в темное и теплое место для сбраживания, примерно месяца на три. Содержимое банки необходимо периодически перемешивать. перебродившее вино слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки. Бутылки с вином укупорить и выдержать в темном прохладном месте не менее 1 года.

Вино из шиповника (второй вариант)

Компоненты

Плоды шиповника – 5 кг

Вода – 10 л

Сахар – 4 кг

Лимонная кислота – 5 г

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л сусла

Плоды шиповника очистить от семян, измельчить, сложить в стеклянную бутылку так, чтобы она была заполнена на 1/2 своего объема, затем залить горячей кипяченой водой, добавить половину необходимого количества сахара, дрожжевую закваску и лимонную кислоту. При этом бутылка должна быть заполнена уже на 3/4 своего объема. Заполненную бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на 1 неделю в темное и теплое место для брожения. Через неделю в сусло добавить оставшийся сахар и оставить в теплом месте для дальнейшего брожения. Процесс брожения будет длиться примерно 1 месяц. перебродившее вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, наполнив ее доверху и поставить в прохладное место для созревания. Созревшее вино профильтровать через холщевую ткань, разлить в бутылки, укупорить пробками и хранить в прохладном месте.

Вино из шиповника десертное

Компоненты

Плоды шиповника – 7 кг

Лимонная кислота – 15 г

Вода – 18 л

Сахар – 5 кг

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л суслу

Для подслащивания вина

Сахар – из расчета 150–200 г сахара на 1 л вина

Плоды шиповника перебрать, очистить от семян и измельчить. Измельченные плоды сложить в стеклянную бутылку, залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из 5 кг сахара и 18 л воды, добавить лимонную кислоту и перемешать. Когда сусло охладится, добавить в него дрожжевую закваску и поставить бутылку в теплое место для брожения.

Готовое вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку и добавить для подслащивания необходимое количество сахара. Затем бутылку с подслащенным вином закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное прохладное место для созревания, которое будет длиться примерно около года. Созревшее вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Вино яблочное натуральное

Компоненты

Яблоки – 10 кг

Сахар – 1,8 кг

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, а затем измельчить. Мезгу поместить в стеклянную бутылку, добавить половину сахара и перемешать. Горлышко бутылки закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить для брожения на несколько дней в теплое место. Затем перебродивший сок слить, а мезгу отжать и выбросить. В полученный сок добавить оставшийся сахар и перемешать. Бутылку с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить для брожения в теплое место, примерно на 1 месяц. После окончания брожения вино слить, профильтровать и разлить в чистые сухие бутылки. Укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Вино яблочно – грушевое десертное

Компоненты

Яблочный сок – 12 л

Грушевый сок – 1,4 л

Сахар – 1,1 кг

Изюм – 220 г

В большую стеклянную бутылку влить яблочный сок, затем добавить грушевый сок, сахар и невымытый изюм. Все тщательно перемешать. Горлышко бутылки закрыть несколькими слоями марли и поставить в темное и теплое место для сбраживания, примерно на 2 недели. После окончания брожения вино процедить в сухую чистую бутылку, закрыть ее пробкой и поставить в прохладное место для вызревания и осветления. Затем готовое вино разлить в бутылки, укупорить пробками и выдержать в темном и прохладном месте не менее 1 года.

Вино яблочное столовое

Компоненты

Яблоки – 4 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 4 л

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, а затем измельчить. Измельченные яблоки положить в большую эмалированную кастрюлю, добавить воду, перемешать, поставить на огонь и варить до мягкости. Проваренные яблоки протереть через волосяное сито и поставить для брожения в теплое место, накрыв посуду несколькими слоями марли. После полного окончания брожения вино профильтровать, добавить сахар, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте, а затем разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Вино яблочно – смородиновое

Компоненты

Сок яблочный – 2 л

Сок черной смородины – 1 л

Сахар – 500 г

Спирт 96 % – 1 л

Ягоды черной смородины размять и поместить в эмалированную кастрюлю, добавить 250 г сахара, перемешать и оставить на 1–2 дня в теплом месте, затем сок отжать прессованием. Полученный сок смешать с яблочным соком и смесь выдержать в теплом месте 1 неделю, затем добавить еще 250 г сахара и спирт и выдержать еще 1–1,5 недели. Получается десертное вино крепостью 16°. Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Чем дольше его выдерживать, тем лучше становится вкус вина.

Вино из сушеных яблок

Компоненты

Яблоки сушеные

Вода – из расчета 0,8 л на 1 кг яблок

Сахар – из расчета 0,25 кг на 1 кг яблок

Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сусла

Спирт 96 % – 0,3 л на 1 л сусла

Яблоки (нужно брать кислые и сладкие сорта примерно пополам) залить водой, нагреть до 60–65 градусов и замачивать около 2-х суток. Затем отжать, в сок добавить сахар и закваску и поставить в теплое место для брожения на 34 месяца. Для получения более крепкого вина в молодое яблочное вино нужно влить расчетное количество спирта, выдержать 2 недели, процедить и разлить в бутылки. Хранить в темном и прохладном месте.

Вино из сухофруктов

Компоненты

Изюм – 0,5 кг

Курага – 0,5 кг

Вишня – 0,5 кг

Сахар – 2 кг

Вода – 10 л

Смесь сухофруктов залить кипяченой водой, добавить сахар, перемешать и выдержать 3 месяца в теплом месте. Готовое вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Для получения более крепкого вина в молодое вино можно добавить бутылку водки или 0,3 л крепкого спирта.

Раздел 3

Технологии изготовления цветочных вин

Цветочные вина очень экономичны, добавка сахара в них небольшая и основная сладость образуется за счет цветочного нектара. На 4–4,5 л вина, как правило, добавляется не больше 1 кг сахара. Но цветы не имеют собственных кислот, которые так необходимы для нормального брожения, поэтому на 4 л вина обычно добавляется 1–2 л имона или 1–2 чайные ложки лимонной кислоты. Лимонную цедру также нужно добавлять в сусло, это необходимо для обеспечения нужного аромата. Если исходное сырье имеет свой сильный аромат, то цедру добавлять необязательно. При кипячении лимонный запах дают и такие растения, как котовник, змееголовник и мелисса, которые тоже можно использовать в качестве ароматных трав. Неплохой запах дают и душица, аир, чабрец. Цветы нужно собирать в сухую и солнечную погоду, а еще лучше – после дождя, но хорошо обсохшие. Мыть их ни в коем случае нельзя. Для приготовления 4-х литров вина нужно собрать не менее 1 л плотно набитых в банку цветков. Цветки должны быть без листьев, веточек и плодоносов. Собранные цветки тщательно отряхнуть от пыли и насекомых, залить их 3,5 л воды, прокипятить 5 минут и оставить на 1 сутки. Затем цветки тщательно отжать. В отжатую жидкость добавить лимонную кислоту и, если необходимо, цедру. Приготовить сахарный сироп из 1 кг сахара и 0,5 л воды и добавить в цветочный настой, затем, в качестве дрожжей, положить около 10-ти немых изюминок. Выдержать такой настой 1–2 дня в теплом месте, после чего перелить в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать в теплом месте до окончания брожения. Причем время окончания брожения нужно очень точно отслеживать. По окончании брожения вино необходимо быстро слить с осадка с помощью резиновой трубки и перелить в чистую бутылку, попробовать на вкус и в случае необходимости добавить сахар или кислоту. Но если вино поздно слить с осадка, то оно очень сильно прогоркнет, исправить его будет невозможно и его придется выбросить. Затем бутылку с вином плотно закрыть пробкой и выдержать в темном и прохладном месте. Чем дольше стоит такое вино, тем вкуснее становится. Один раз в 3–4 месяца цветочное вино нужно проверять визуально, если образовался значительный осадок, вино необходимо еще раз слить с осадка в чистую бутылку. Причем, если снизу изменился цвет осадка – почернел или посинел, значит, осадок стал разлагаться. В этом случае вино нужно немедленно сливать.

Вино из белой акации

Компоненты

Цветки белой акации – 1 л

Вода – 3,5 л

Лимонная кислота – 3–4 чайные ложки

Изюм – щепотка

Для приготовления сиропа

Сахар – 1 кг

Вода – 0,5 л

Готовится по вышеописанному способу. Брожение вина длится от 3-х до 4-х месяцев и проходит очень интенсивно. У цветков акации сильная щелочная среда, поэтому лимонной кислоты нужно в 2 раза больше. Окончательное количество кислоты можно выявить только после брожения, попробовав вино на вкус.

Вино из одуванчиков (первый вариант)

Компоненты

Желтые цветки одуванчиков – 1 л

Вода – 3,5 л

Лимоны – 1–2 шт.

Изюм – щепотка

Для приготовления сиропа Сахар – 1 кг

Вода – 0,5 л

Цветки необходимо отделять от корзинок, в противном случае вино приобретет горечь.

Желтые цветки одуванчика, собранные в количестве 1 объемного литра, залить 3,5 л крутого кипятка и выдержать сутки. Затем цветки отжать, в отжатую воду добавить лимонный сок, сахарный сироп и горсть немых изюминок. Еще в это вино нужно обязательно добавить отдушку. Положить цедру лимона, но если использовать лимонную кислоту, то в качестве отдушки лучше положить веточку змееголовника или котовника, причем класть их нужно в самом начале, перед заливкой кипятком. Выдержать приготовленную жидкость в теплом месте 1–2 дня, затем перелить в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. Как только брожение прекратится, вино быстро перелить с осадка в чистую бутылку, попробовать на вкус, возможно, добавить еще немного лимонного сока. Затем бутылку с вином плотно закрыть пробкой и выдержать в темном и прохладном месте несколько месяцев.

Вино из одуванчиков (второй вариант)

Компоненты

Желтые цветки одуванчиков – 1 кг

Лимон – 1 шт.

Апельсин – 1 шт.

Сахар – 1,2 кг

Вода – 1 л

Имбирь – 1 щепотка

Дрожжи – 30 г

Черный хлеб – 1 ломтик

В полдень в сухую погоду собрать цветки одуванчика, отделить лепестки, залить их кипятком и настаивать 2–3 дня в темном месте. Лимон и апельсин очистить от корок, корки измельчить, а из мякоти отжать сок, оставшуюся цедру тоже измельчить. Через 3 дня в настой добавить цитрусовый сок и измельченные цедру и корки, сахар и имбирь, перемешать и прокипятить на слабом огне 20–30 минут, после этого остудить. На корку черного хлеба намазать дрожжи и опустить в приготовленную жидкость, накрыть полотном и поставить в теплое место для брожения. Как только брожение закончится, процедить и разлить в бутылки, укупорить и поставить для созревания в прохладное место не менее чем на 7 месяцев. Во время созревания в вино можно периодически добавлять по несколько изюминок и немного сахара. Тогда вино будет более крепким.

Вино из цветков мать и мачехи

Компоненты

Цветки мать-и-мачехи – 1 л

Вода – 3,5 л

Лимоны – 1–2 шт.

Изюм – 10 шт.

Для приготовления сиропа

Сахар – 1 кг

Вода – 0,5 л

Собирают цветки без стебельков, только соцветия. Готовится вино аналогично предыдущему рецепту. Обязательно кладется отдушка – лимонная или апельсиновая корка или цедра.

Вино из липовых цветков

Компоненты

Цветки липы – 1 л

Вода – 3,5 л

Лимонная кислота – 1,5–3 чайные ложки

Изюм – 10 шт.

Для приготовления сиропа

Сахар – 1 кг

Вода – 0,5 л

Соцветия собрать вместе с крылышками и набить ими банку объемом в 1 л. Цветки отряхнуть от пыли и насекомых, залить 3,5 л крутого кипятка и выдержать одни сутки. Затем цветки тщательно отжать. В отжатую воду добавить лимонную кислоту, сахарный сироп и невымытый изюм. Выдержать в теплом месте 1–2 дня. Затем жидкость перелить в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. По окончании брожения вино слить с осадка с помощью резиновой трубки, перелить в чистую бутылку, попробовать на вкус и при необходимости добавить немного кислоты. Затем бутылку с вином закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место на несколько месяцев. Следить за образованием осадка и его цветом.

Вино из цветков черной бузины

Компоненты

Цветки бузины черной – 2 л

Вода – 3,5 л

Лимонная кислота – 1–2 чайные ложки

Изюм – щепотка

Для приготовления сиропа

Сахар – 1 кг

Вода – 0,5 л

В этом рецепте цветков черной бузины берется почти в два раза больше. Собирают крупные зонтики и набивают ими 2-литровую банку, примерно 60–80 зонтиков. Зонтики отряхнуть от пыли и насекомых, залить их холодным сахарным сиропом с растворенной в нем лимонной кислотой и настаивать 2–3 дня. Затем настой сиропа слить, а цветки отжать, добавить в сироп щепотку изюма, поставить в теплое место на 1–2 дня, а потом перелить в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. По окончании брожения вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, попробовать на вкус и при необходимости добавить кислоту. Бутылку с вином плотно закрыть пробкой и поставить на вызревание в прохладное место на несколько месяцев.

Необходимо тщательно следить за дальнейшим выпадением осадка и его цветом. При необходимости вино быстро сливать в чистую бутылку.

Вино из таволги

Компоненты

Цветки таволги – 1 л

Вода – 3,5 л

Лимонная кислота – 1–2 чайные ложки

Изюм – щепотка

Для приготовления сиропа

Сахар – 1 кг

Вода – 0,5 л

Цветки таволги довольно ароматны, но они содержат пахучее вещество – метилсалицилат. Для заглушения этого лекарственного запаха в вино все-таки необходимо добавлять отдушку. Кроме того, таволгу нельзя заливать кипятком и варить, поскольку метилсалицилат очень хорошо растворим в горячей воде.

Цветки таволги залить холодной водой и выдержать одни сутки, затем настой слить, а цветки отжать. В настой добавить лимонную кислоту, измельченную апельсиновую корку, лимонную кислоту, сахарный сироп и щепотку немытого изюма. Приготовленную жидкость поставить в теплое место на 2 дня. Затем перелить ее в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. По окончании брожения вино быстро слить с осадка в чистую бутылку, попробовать на вкус, при необходимости добавить лимонную кислоту. Затем бутылку с вином плотно закрыть пробкой и поставить на созревание в темное и прохладное место на несколько месяцев. В процессе созревания необходим визуальный контроль за вином. При повторном выпадении осадка вино необходимо снова слить с выпавшего осадка и перелить в чистую бутылку. Выдержать не менее 6-ти месяцев. В процессе выдержки вкус вина значительно улучшается.

Раздел 4

Технологии изготовления медовых вин

Испокон веков на Руси готовились медовые вина, называемые медовухами, в которых сохранялись все целебные свойства меда. Такие вина очень полезны не только здоровым, но и больным, ослабленным людям. В виноделии используется в основном цветочный или липовый мед. Процесс приготовления медовых вин аналогичен процессу приготовления плодово-ягодных вин. Готовится сусло: мед наполовину разбавляется водой – получается так называемая сыта, которая затем уваривается на небольшом огне до прозрачного состояния. Затем в сусло добавляется дрожжевая закваска и проводится процесс брожения, который протекает довольно быстро, как правило, в течение 3–4 дней. В медовом сусле содержится очень мало кислот, поэтому в медовое сусло неплохо добавлять фруктовые и ягодные соки с повышенной кислотностью. Для ароматизации медовых вин используются различные пряности, которые добавляются непосредственно в сусло. В процессе брожения все сахара меда превращаются в этиловый спирт и медовое вино получается кислым. Поэтому для получения полусладких и сладких вин в молодое вино необходимо дополнительно добавлять уваренную медовую сыту в количестве 50-100 мл на 1 л вина. Для получения более крепкого вина необходимо проводить спиртование. Например, для получения вина крепостью 12 градусов нужно добавить на 1 л вина 65 мл 96 % спирта. Для получения более крепких вин соответственно нужно больше спирта. Медовые вина крепостью до 15 градусов обязательно нужно пастеризовать и затем хранить в прохладном месте. Качество медового вина улучшается пропорционально времени его выдержки.

Вино имбирно – медовое

Компоненты

Мед – 2 кг

Сахар – 0,8 кг

Вода – 10 л

Дрожжевая закваска – 1 л

Имбирь молотый – 20 г

Лимонный сок – 0,1 л

Уксус 9 % – 1 столовая ложка

Шишки хмеля – 50 г

Спирт 96 % – 50 мл

В эмалированную кастрюлю налить воду, растворить в ней сахар и мед, добавить сухие шишки хмеля, поставить на небольшой огонь и варить в течение часа, периодически снимая пену. К охлажденной жидкости добавить имбирь, лимонный сок, уксус и дрожжевую закваску. Кастрюлю с суслом накрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое место для брожения. Брожение необходимо проводить до полного отсутствия сладости сусла. Готовое вино слить с осадка, профильтровать, добавить спирт, перемешать и разлить в бутылки. Бутылки с вином поставить на водяную баню и пастеризовать при температуре 80 градусов в течение 10–15 минут, затем бутылки с вином укупорить, охладить и хранить в прохладном месте.

Вино яблочное – медовое

Компоненты

Яблочный сок – 5 л

Мед – 1,5 кг

Вода – 5 л

Дрожжевая закваска – 0,5 л

Спирт 96 % – 0,5 л

Корица молотая – 2 г

Мелисса молотая – 4 г

Гвоздика – 1 г

Лучше взять сок кислых яблок, смешать с водой и медом, поставить на небольшой огонь и упаривать в течение часа, периодически снимая пену. Охлажденную жидкость слить в стеклянную бутылку, добавить дрожжевую закваску, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. После окончания бурного брожения добавить спирт, перемешать и оставить на некоторое время. После того как вино осветлится, слить его с осадка в чистую бутылку, опустить в него холщевый мешочек с пряностями, закрыть пробкой и оставить на 1 месяц в темном, прохладном месте, не забывая периодически взбалтывать. Затем мешочек с пряностями вынуть, а вино выдержать еще 2 недели, затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение.

Вино вишнево – медовое

Компоненты

Ягоды вишни – 2 кг

Мед – 1,5 кг

Вода – 10 л

Дрожжевая закваска – 1 л

Сухие апельсиновые корки – 30 г

Желатин сухой – 10 г

Вода – 90 мл

У вишни удалить косточки, ягоды размять, сложить в большую эмалированную кастрюлю, залить водой, добавить мед, поставить на небольшой огонь и варить в течение часа, периодически снимая пену. Охлажденную жидкость вместе с мезгой слить в стеклянную бутылку, добавить дрожжевую закваску, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения. После окончания брожения вино слить с осадка в чистую бутылку, добавить измельченные сухие апельсиновые корки и выдержать 5 дней в темном месте. Затем вино нужно осветлить, для этого в бутылку с вином добавить раствор желатина, приготовленного из 10 г порошка желатина и 90 мл воды, перемешать и выдержать 3 дня. После того как вино осветлится, слить его с осадка, профильтровать и разлить в бутылки. Бутылки с вином пастеризовать на водяной бане при температуре 75–80 градусов, затем укупорить, охладить и поставить на хранение в прохладное место.

Вино ежевично – медовое

Компоненты

Ежевика – 2,5 кг

Мед – 0,5 кг

Сахар – 0,5 кг

Вода – 10 л

Ягоды ежевики размять, залить 5 л кипяченой воды, перемешать и поставить на 5 дней в прохладное место. Затем мезгу отжать прессованием, сок слить, а жмых снова залить 5 л кипяченой воды и поставить на несколько часов в прохладное место. По истечении этого времени мезгу еще раз отжать, жмых выбросить, а обе жидкости процедить и слить в стеклянную бутылку, добавить сахар и мед, тщательно перемешать и поставить в темное, прохладное место. Выдержать примерно 6 месяцев. Готовое вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Вино медовое крепленое

Компоненты

Мед – 1,5 кг

Лимонный сок – 200 мл

Вода – 10 л

Дрожжевая закваска – 1 л

Спирт 96 % – 250 мл

Смешать мед с водой и уваривать на медленном огне в течение часа, периодически снимая пену. Затем теплую жидкость перелить в стеклянную бутылку, добавить лимонный сок и дрожжевую закваску, перемешать. Бутылку с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения, периодически взбалтывая, примерно на 5 дней.

В перебродившее сусло влить спирт и поставить в прохладное место на 2 недели. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение.

Вино клюквенно – медовое

Компоненты

Мед – 1,5 кг Клюква – 2 кг Вода – 6 л

Ягоды клюквы размять и отжать сок. Мед растворить в теплой воде и уварить на медленном огне в течение часа, периодически снимая пену, затем добавить клюквенный сок, перемешать и довести сусло до кипения. Горячую жидкость охладить, перелить в стеклянную бутыл, закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в прохладное место на 2 недели. Готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Выдержать не менее 3-х месяцев.

Вино лимонно – медовое

Компоненты

Мед – 2 кг

Вода – 10 л

Шишки хмеля – 20 г

Лимоны – 10 шт.

Мед растворить в воде, поставить на медленный огонь и упаривать в течение 1 часа, периодически снимая пену. Затем в сыту положить шишки хмеля, прокипятить несколько минут и охладить. Охлажденную жидкость перелить в бочонок, положить нарезанный тонкими кружочками лимон, бочонок с суслом плотно закрыть и поставить в прохладное место на 2 недели. Готовое вино слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте.

Вино малиново – медовое

Компоненты

Мед – 4,5 кг

Вода – 10 л

Сок малиновый – 2 л

Дрожжевая закваска – 1 л

Мед развести в воде, поставить на медленный огонь и упаривать в течение часа, периодически снимая пену. Охлажденную жидкость слить в деревянный бочонок, добавить малиновый сок и дрожжевую закваску, все тщательно перемешать, бочонок плотно закрыть и поставить в прохладное место, примерно на 2 недели. Готовое вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки и поставить на хранение в прохладное место. Качество вина будет зависеть от длительности выдержки.

Вино медовое пряное

Компоненты

Мед – 2,5 кг

Вода – 20 л

Дрожжевая закваска – 1 л

Водка – 0,5 л

Гвоздика – 2 г

Мелисса – 10 г

Корица – 5 г

Кардамон – 10 г

Мед развести в воде и упарить на медленном огне до густообразного состояния, периодически снимая пену. Затем жидкость охладить, процедить через холщевую ткань и слить в деревянный бочонок. В сусло добавить дрожжевую закваску, бочонок плотно закрыть и поставить на 2 недели в прохладное место. По истечении этого времени в бочонок с вином влить водку, перемешать и выдержать 2 дня. Водка предотвратит дальнейшее брожение, дрожжи осядут на дно и вино просветлится. Пряности измельчить, сложить в холщевый мешочек, туда же положить кремневый камешек в качестве грузила. Мешочек с пряностями опустить в бочонок с вином и выдержать 1 месяц. Затем пряности вынуть, вино перемешать и дать отстояться 1 сутки, после профильтровать, разлить в бутылки и поставить на хранение в прохладное место.

Вино медовое розовое

Компоненты

Мед – 3 кг

Вода – 12 л

Сахар – 0,2 кг

Дрожжевая закваска – 1 л

Мед развести в воде и упаривать на медленном огне до густого состояния, периодически снимая пену. Затем сусло охладить и перелить в деревянный бочонок, добавить дрожжевую закваску. Сахар пережечь на сковороде и переложить в сусло, все тщательно перемешать. Бочонок с суслом плотно укупорить и поставить в прохладное место на 2 недели. По истечении этого времени вино процедить, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в прохладное место. Жженный сахар придаст вину красивый темно – розовый цвет.

Вино березово – медовое

Компоненты

Сок березовый – 4 л

Мед – 0,4 кг

Лимон – 2 шт.

Дрожжевая закваска – 0,5 л

В березовом соке развести мед, добавить измельченную цедру 2-х лимонов, поставить на небольшой огонь и варить около 1 часа, периодически снимая пену. Затем жидкость охладить, добавить дрожжевую закваску, перемешать и поставить в теплое место для брожения. После прекращения бурного брожения вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки. Сверху в каждую бутылку добавить по 2 чайные ложки растопленного сливочного масла. Затем бутылки очень крепко закупорить, обвязав пробку и горлышко бечевкой. Хранить в прохладном месте. Качество вина будет пропорционально времени выдержки. Перед употреблением нужно не забывать снимать масляную пробку.

Вино изюмно – медовое

Компоненты

Изюм – 1,2 кг

Мед – 1,2 кг

Вода – 6 л

Дрожжевая закваска – 0,5 л

Медовый сироп – 0,15 л

Изюм сложить в эмалированную посуду, залить теплой кипяченой водой, добавить мед, перемешать и варить на слабом огне в течение 1 часа, периодически помешивая и снимая пену. Затем сусло охладить, перелить вместе с изюмом в стеклянную бутылку, добавить дрожжевую закваску и перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения. После полного прекращения брожения молодое вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, добавить медовый сироп и поставить в прохладное место. Выдержать 2–3 недели. Затем вино разлить в бутылки, пастеризовать на водяной бане при температуре 75–80 градусов, укупорить и хранить в прохладном месте.

Раздел 5

Игристые вина домашнего приготовления

Это газированные вина, которые бродят дважды. Первое брожение – при производстве вина и второе брожение происходит после его разлива в герметично закрытой посуде. Именно при втором брожении вино дает красивую пенную шапку и праздничное настроение. О качестве игристых вин можно судить по размеру пузырьков углекислого газа, чем они меньше, тем лучше вино. А также по продолжительности игры. Чем дольше играют пузырьки, тем лучше вино.

Апельсиновое шампанское

Компоненты

Вино сухое белое – 1,4 л

Апельсины – 4 шт.

Сахар – 6 столовых ложек

Апельсины очистить от кожуры, разобрать на дольки, удалить семена и отжать сок. Оставшуюся цедру мелко нарезать, положить в стеклянную бутылку, засыпать сахаром и влить сухое вино. Бутылку со смесью интенсивно встряхнуть несколько раз, плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 2 недели. Затем напиток профильтровать через холщевую ткань, разлить в бутылки, плотно укупорить, лучше пробки еще и засмолить или запарафинировать. Бутылки должны храниться в лежачем положении в прохладном месте.

Айвовое шампанское

Компоненты

Сахар – 8 кг

Вода – 6 ведер

Плоды айвы – 50 шт.

Дрожжи густые – 1 стакан

Водка – 2 л

Вино готовится в большом дубовом бочонке. В большой эмалированный бачок положить сахар и залить 6-ю ведрами воды. Поставить на огонь и варить сироп, периодически снимая пену, до тех пор, пока не останется примерно 5 ведер сиропа. Сироп немного охладить и перелить его в бочонок.

Взять спелую айву, разрезать ее на 8 частей и удалить семена. Затем айву положить в дубовый бочонок, добавить дрожжи, влить водку и залить теплым сахарным сиропом, все тщательно перемешать. Бочонок с айвой и сиропом поставить в теплое место на 6–7 часов. Затем перенести его в прохладное место и выдержать там 15 дней. По истечении этого времени из бочонка слить вино, тщательно профильтровать его через холщевую ткань и разлить в бутылки толстого стекла. В каждую бутылку положить по 2 изюминки, плотно укупорить и засмолить горлышки. Бутылки положить в горизонтальном положении в прохладное место на 3–4 месяца.

Вино ароматно – медовое шипучее

Компоненты

Мед – 2 стакана

Вода – 3 л

Лимоны – 4 шт.

Листья черной смородины – 20 шт.

Изюм – 15 г

В эмалированной кастрюле вскипятить воду, как только она немного остынет, развести в ней мед, добавить лимонный сок, перемешать и положить тщательно промытые листья черной смородины. Кастрюлю накрыть марлей и поставить в теплое место. Как только жидкость забродит, ее нужно процедить и разлить в чистые бутылки из толстого стекла, добавив в каждую бутылку по 2–3 изюминки. Бутылки с вином закупорить и горлышки засмолить или запарафинировать, а затем поместить в горизонтальном положении в прохладное место.

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.