

Глеб Карпинский

*Как
приготовить
медовуху
и медовое вино*

Пособие для начинающих



Глеб Карпинский

**Как приготовить
медовуху и медовое вино.
Пособие для начинающих**

«Издательские решения»

Карпинский Г.

Как приготовить медовуху и медовое вино. Пособие для начинающих / Г. Карпинский — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-902651-4

«Как приготовить медовуху и медовое вино» является незаменимым пособием для начинающих, в котором доступным языком описаны основные постулаты, технология и нюансы медового виноделия, а также приведен рецепт приготовления данных алкогольных напитков в домашних условиях.

ISBN 978-5-44-902651-4

© Карпинский Г.
© Издательские решения

Содержание

Введение	6
Почему я решил написать эту книгу	7
Ягоды и фрукты для приготовления вина	8
Мед	10
Хмель	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Как приготовить медовуху и медовое вино

Пособие для начинающих

Глеб Карпинский

Редактор Ирина Карпинская

© Глеб Карпинский, 2018

ISBN 978-5-4490-2651-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Дорогие друзья, любители натурального домашнего вина и медовухи!

Я очень рад презентовать Вам это небольшое пособие для начинающих виноделов, которое, я надеюсь, станет отличным помощником в таком нелегком, но очень интересном занятии, как приготовление вина в домашних условиях.

Сразу хочу сказать, что приготовить прекрасное на вкус и полезное вино, Вы можете сами. Все в Ваших силах. Я лишь помогу Вам в этом, поделюсь с Вами некоторыми заметками, без которых невозможно получить этот любимый нектар богов. В конце этой книги я опишу свой личный рецепт приготовления медового вина. Он Вам поможет сэкономить время и силы, так как прост и понятен.

Почему я решил написать эту книгу

К написанию данного пособия меня сподвиг мой ролик на Ютубе **«Как приготовить медовуху в домашних условиях»**, который за три года собрал более 100 000 просмотров. За это время появились и другие интересные ролики, например, **«Вино из алычи»**, **«Вино без гидрозатвора»**, **«Вино из тутовника»**. Все они есть в Ютубе.

Я понял, что эта тема интересна многим людям не только в нашей стране, но и за границей. И это не случайно, потому что самое вкусное и полезное вино получается только из собственных рук. Ведь Вы сами прекрасно знаете, какие ягоды и какого качества мед нужно добавить в продукт, сами следите за процессом брожения и контролируете каждый его шаг. А сколько переживаний связано с этим, а сколько радости, если вино получилось на славу!

Способы приготовления медовухи и медового вина практически идентичны. Просто в одном случае берется больше меда и воды и меньше закваски из забродившего сока. В другом – больше ягодного сока и меньше меда. Вот почему я объединил эти темы в одну.



Ягоды и фрукты для приготовления вина

Итак, первое, что нам нужно, это **немытые, сочные и вкусные ягоды**. Лидером среди таких ягод является, безусловно, виноград. Я пробовал делать вино из многих ягод и фруктов и пришел к убеждению, что лучше **винограда** нет ничего на свете ни по качеству, ни по вкусу. Конечно, не всегда бывает хороший урожай винограда. Но новичкам я все же рекомендую именно эту ягоду. Она проста и послушна, а, главное, содержит большое количество естественных дрожжей на кожице. Эти дрожжи видны невооруженным глазом на многих ягодах и фруктах в виде легкого серо-голубого воскового налета. Если Вы возьмете такую ягоду рукой, то невольно на ней останутся отпечатки Ваших пальцев. Вот именно такие дрожжи нам и нужны. Да, они немного слабоваты, от винодела требуется терпение, чтобы дождаться, пока процесс раскатается, но оно того стоит!

Обычные же магазинные дрожжи обладают более сильной активностью, но не дадут приятного вкуса вашему вину, и к тому же, в большинстве своем получены химическим путем и содержат консерванты.

Хочется также заметить, что **виноград** еще хорош тем, что **от него мало остается осадка в отличие от сливы, абрикоса или алычи**. А это очень важно для тех, кто считает экономичность и ценит удобство при приготовлении медовухи или вина.

Неплохой и очень полезной ягодой является **черная смородина**. Я, например, начинал именно с нее. Также дает малый осадок **вишня**. Правда, в этом случае для усиления эффекта брожения Вам все равно придется поискать на рынках немытый черный изюм. Обратите внимание, что очень часто его тоже чем-то обрабатывают для длительного хранения.

Очень хорошо показывает себя **тутовник** или **черная шелковица**. Это, несомненно, очень полезная и вкусная ягода. По содержанию сахара она даже не уступает винограду. Шелковицы можно собрать довольно много. Правда, следует заметить, что вино из такой ягоды недолго хранится. Примерно, год. Потом оно теряет сильно во вкусе.

Очень хорошо показывает себя **тутовник** или **черная шелковица**. Это, несомненно, очень полезная и вкусная ягода. По содержанию сахара она даже не уступает винограду. Шелковицы можно собрать довольно много. Правда, следует заметить, что вино из такой ягоды недолго хранится. Примерно, год. Потом оно теряет сильно во вкусе.

Слива, алыча, абрикос – хорошие фрукты, но, как я уже говорил выше, придется повозиться с довольно большим осадком, иногда занимающим половину тары, и все время следить за брожением мезги (шапки из мятых забродивших ягод). Часто ее просто выпирает наружу, она забивает гидрозатворы, привлекает мух и создает другие сложности при приготовлении домашних алкогольных напитков. Но это того стоит. Вино из алычи божественно, с утонченной кислинкой!



Мед

Вторым важным ингредиентом для приготовления медовухи или медового вина является **мед**. Следует заметить, что, если речь идет о домашнем вине, где основное тело продукта не мед, растворенный в воде, а ягодный сок, то, конечно, мед можно и не добавлять. Здесь все зависит от качества самих ягод. Не каждый год у нас богат на солнце. Не всем нам повезло жить на юге, в жарких солнечных странах, рядом с лазурными морями... Поэтому обычно наша ягода не содержит то количество сахаров, которое необходимо для крепости напитка. И мед чаще всего нам необходим.

Но он должен быть хорошего качества. Покупайте его у пасечников, желательно, знакомых пасечников, зарекомендовавших себя надежными и проверенными партнерами. Почему? Да потому что на рынке меда в России все очень печально. Зачастую, на ярмарках, на дорогах или через каких-то знакомых нам впаривают плохой мед. Я сам знаю, как нелегко следить за пчелами, как бывает даже невыгодно и рискованно содержать пасеку. Многие недобросовестные пчеловоды кормят своих пчел сахарным сиропом, обрабатывают улья такой химией, что она невольно проявляется на нашем здоровье в лучшем случае через аллергию на коже. От качества меда очень сильно зависит и качество медового вина. Хороший мед стоит дорого. И если Вы ценитель прекрасного вина, Вам нужен непременно качественный мед.

Вот почему к выбору меда я отношусь очень серьезно. Мне повезло, в наших краях растут акации, и вот с них пчелки в мае трудятся и собирают божественный нектар. Этот мед никогда не затвердевает, он приятен на вкус и аромат, полезный, на раз снимает любую простудную инфекцию, эффект от его применения чувствуется сразу. Вот такой мед я и стараюсь добавлять при приготовлении медовухи и медового вина. Также хорош и мед позднего взятка, особенно он необходим осенью при приготовлении вина из винограда. Он поспевает как раз вовремя к сентябрю, словно специально для нас, виноделов и любителей домашней медовухи.



Хмель

Третьим ингредиентом для приготовления медового вина и медовухи, правда, необязательным, но я его всегда использую, ибо чувствую в нем интуитивно незаменимого помощника, является хмель. Точнее, **шишки хмеля**. Они придают приятную горечь продукту, обладают успокоительным эффектом. Медовуха из хмеля чудесна. Достаточно выпить стаканчик такого напитка, как Вы невольно расслабляетесь и успокаиваетесь, окунаетесь в атмосферу приятного комфорта. Кроме того, хмель убивает ненужные патогенные бактерии в напитке, он является природным антисептиком, что также положительно сказывается на вкусе и качестве полезных свойств.

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.