



Умная
Усадьба



Анна Зорина

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНИХ ВИН

Десертные, крепленые, лечебные вина • Напитки на меду
Сидр • Старинные рецепты • Домашнее шампанское

Умная усадьба

Анна Зорина

**Лучшие рецепты домашних
вин. Десертные, крепленые,
лечебные вина, напитки
на меду, сидр, старинные
рецепты, домашнее шампанское**

«Центрполиграф»

2016

УДК 641.5
ББК 36.87

Зорина А.

Лучшие рецепты домашних вин. Десертные, крепленые, лечебные вина, напитки на меду, сидр, старинные рецепты, домашнее шампанское / А. Зорина — «Центрполиграф», 2016 — (Умная усадьба)

ISBN 978-5-227-06875-0

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

УДК 641.5
ББК 36.87

ISBN 978-5-227-06875-0

© Зорина А., 2016
© Центрполиграф, 2016

Содержание

Десертные вина	5
Вино из различных ягод	5
Вишневое вино 1	6
Вишневое вино 2	7
Вишневое вино 3	8
Вишневое вино 4	9
Вишневое вино 5	10
Вино из вишневой мезги	11
Вишневое вино легкое	12
Вишняк	13
Вино из вишни или смородины	14
Наливка из вишни	15
Вино из винограда	16
Сухое виноградное вино	17
Красное сухое вино	18
Вино из черноплодной рябины 1	19
Вино из черноплодной рябины 2	20
Вино из черноплодной рябины 3	21
Вино из черноплодной рябины 4	22
Вино из красной смородины 1	23
Вино из красной смородины 2	24
Вино из черной смородины	25
Вино из яблок 1	26
Вино из яблок 2	27
Вино из яблок 3	28
Вино из яблок 4	29
Вино из яблок 5	30
Вино из яблок 6	31
Вино из крыжовника	32
Вино из ревеня	33
Вино из бузины	34
Вино из облепихи 1	35
Вино из облепихи 2	36
Вино из шиповника 1	37
Вино из шиповника 2	38
Вино из шиповника 3	39
Вино из липового цвета	40
Вино из сухофруктов	41
Вино из черники	42
Наливка из клубники или малины	43
Вино из клубничной или малиновой мезги	44
Конец ознакомительного фрагмента.	45

Анна Зорина

Лучшие рецепты домашних вин. Десертные, крепленые, лечебные вина, напитки на меду, сидр, старинные рецепты, домашнее шампанское

Десертные вина

Вино из различных ягод

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

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

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

Вишневое вино 1

3 кг вишни, 3 кг сахара, 3 л воды.

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

Вишневое вино 2

4,5 кг вишни, 400 г сахара.

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

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

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

Вишневое вино 3

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

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

Вишневое вино 4

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

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

Вишневое вино 5

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

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

Вино из вишневой мезги

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

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

Вишневое вино легкое

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

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

Вишняк

На каждый 1 кг вишни 400 г сахара.

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

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

Вино из вишни или смородины

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

Наливка из вишни

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

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

Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки и хорошенько закупорить.

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

Вино из винограда

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

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

Сухое виноградное вино

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

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



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

Красное сухое вино

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

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

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

Вино из черноплодной рябины 1

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

Вино из черноплодной рябины 2

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

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

Рябину измельчить в кухонном комбайне (можно растолочь толкушкой), смесь вылить в большую емкость, добавить винную закваску. Из воды и всего сахара приготовить сироп, дать остыть и влить в смесь. Получится винное сусло. Обвязать емкость 4-слойной марлей и оставить на 8 дней для активного брожения. Каждый день по 2–3 раза помешивать сусло, поскольку ягоды всплывают на поверхность и образуют корку, которая препятствует доступу кислорода. Через 8 дней сусло надо отфильтровать от ягод. Лучше процеживать его вручную через марлю. Оставшиеся ягоды черноплодки как следует отжать (получится еще 2–3 стакана жидкости).

Налить отцеженное сусло (примерно 4 литра) в большую бутыл. Закрыть крышкой и устроить гидрозатвор. Можно для этого использовать систему для внутривенных вливаний, которые продают в аптеках. Толстую иглу вколоть в крышку, второй конец трубки опустить в литровую банку с водой. Для герметичности можно залепить край крышки и место вкола иглы пластилином. Поставить в прохладное (20 градусов) затененное место. Начнется медленное (тихое) брожение. Из трубки начнут выходить пузырьки воздуха. Периодически бутыл с суслом надо аккуратно встряхивать.

Через 40 дней брожение прекратится, вино нужно разлить в бутылки через ту же трубку от капельницы, используя принцип сообщающихся сосудов. Бутыл с вином поставить на стол, бутылку – на табуретку рядом. Опустить один конец трубки в бутыл, а второй конец трубки – в бутылку. Несмотря на то, что вино уже вкусное, ему надо дать выстояться примерно 2–3 месяца прямо в бутылках.

Так же готовится вино из красной смородины.

Вино из черноплодной рябины 3

Приготовить разводку винных дрожжей на яблочном или виноградном соке – 0,5–0,7 л на 5–7 кг рябины.

Рябину вымыть, размять толкушкой и поместить в 10-литровый баллон. Хорошо на 5 кг рябины добавить 1,5–2 кг винограда или 1,5–2 л яблочного сока. Виноград разминать вместе с рябиной или добавить в бродящую мезгу. По мере заполнения бутылки в размятую рябину влить разводку дрожжей и добавить 1–1,5 стакана сахара. Бутыль закрыть легкой металлической крышкой для консервирования, чтобы проходил воздух. 2–3 раза в день поднявшуюся мезгу опускать в бродящий сок. Через 4–6 дней слить выбродивший сок, мезгу отжать через несколько слоев марли, залить небольшим количеством теплой воды (чтобы вода ее только прикрыла), перемешать и вновь отжать. Полученный сок смешать со сброженным. Добавить частями по 200 г сахара на 1 л сока. Брожение ведут под металлической крышкой до затухания. Перед концом брожения закрыть бутыль сложенной в несколько слоев марлей, а поверх нее металлической крышкой так, чтобы могло проходить немного воздуха. Когда брожение закончится, добавить по вкусу сахар, для повышения крепости можно влить бутылку водки. Дать отстояться до прозрачности, осветлившееся вино сливают через сифон в бутылки, остаток с осадком перелить в меньший сосуд, а когда и он осветлится, тоже слить бутылки. Хранят вино в темном месте.

Вино из черноплодной рябины 4

На 5 кг измельченных ягод без веточек взять для столового вина 5 л воды и 1,5 кг сахара, для десертного вина – 0,9 л воды и 2,5 кг сахара, для ликерного вина – 3,3 кг сахара, ввести дрожжевую закваску, поставить на брожение и далее по описанной технологии готовить вино.

Вино из красной смородины 1

1 л смородинового сока, 1 кг сахара, 2 л воды.

Красную смородину вымыть, удалить веточки, растереть деревянной толкушкой в глубокой посуде и хорошо отжать сок. Вылить в бутыл, добавить сахар и воду и поставить бродить на 3–4 недели. Содержимое банки несколько размешивают чистой деревянной ложкой. Когда сок очистится, процедить через плотную ткань или фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

Вино из красной смородины 2

6 кг красной смородины, 125 г сахара на 1 л сока, коньяк (по желанию) из расчета 100 г коньяка на 1,2 л сока.

Ягоды красной смородины очистить от веточек, помыть, обсушить, сыпать в деревянную посуду или посуду из нержавеющей стали и размять деревянным пестиком. Измельченные ягоды поставить в прохладное место и выдерживать там до начала брожения. Когда процесс брожения закончится, массу процедить через сито, стараясь не касаться ее руками. Сок отстоять, после чего слить в бочонок или бутыл, положить сахар и влить по желанию коньяк. Содержимое выдерживать в подвале или погребе 6–8 недель, затем разлить вино в бутылки, закупорить и дать постоять 3–4 месяца.

Вино из черной смородины

Заполнить бутылъ ягодами черной смородины. Приготовить сахарный сироп из расчета 125 г сахара на 1 л воды, остудить и влить в бутылъ с ягодами, заполнив ее на $\frac{3}{4}$ объема. Добавить дрожжевую закваску, поставить пробку с водяным затвором и держать при комнатной температуре. Когда закончится бурное брожение, добавить сахар из расчета 125 г на 1 л сусла, растворив его в небольшом количестве воды. Через 3–4 месяца вино слить в бутылъ меньшего объема, плотно укупорить и поставить в холодное место. Еще через 3–4 месяца вино разлить в бутылки.

Вино из яблок 1

Яблоки разных сортов помыть и обсушить. Гнилые, битые и червивые яблоки, как правило, не употребляют. Яблоки измельчить в мясорубке с крупной решеткой, затем массу положить под пресс. Отжатый сок процедить через густое сито и вылить в емкость (бочонок или бутыл). В крышке емкости сделать гидрозатвор для отвода газов, возникающих при брожении (можно использовать систему для внутривенного вливания).

Брожение происходит 6–8 недель. Потом вино переливают в другую бочку или бутыл и затем уже разливают по бутылкам, хранят в прохладном месте.

Вино из яблок 2

2 кг яблок, 700 г сахара, 2 л воды, 1 ст. л. корицы.

Яблоки вымыть, порезать на мелкие дольки и сыпать в емкость, добавить воду и корицу и варить до размягчения массы. Затем массу протереть через сито и оставить на брожение. После брожения процедить и добавить сахар, дать вину отстояться и снова процедить. Готовое домашнее вино разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное место.

Вино из яблок 3

2 кг яблок, 1,5 кг сахара, 4,5 л кипятка, 1 ст. л. корицы, 20 г дрожжей, 2 лимона.

Яблоки вымыть и нарезать на мелкие дольки, залить кипятком и поставить массу под пресс. Под прессом выдерживать 4 дня, затем процедить и добавить сок из лимонов, корицу и дрожжи. Емкость поставить в темное место для брожения. Когда процесс брожения закончится, массу перемешать и отстоять 2–3 дня. Затем опять процедить и перелить в бочонок. В нем домашнее вино выдерживают полгода, а потом разливают по бутылкам и ставят на хранение в прохладное место.

Вино из яблок 4

10 л яблочного сока, 1,5–2 стакана грушевого сока, 2 кг сахара.

Смесь кислых и сладких яблок измельчить, выдержать 2 суток, отжать сок. К яблочному соку добавить грушевый сок и сахар. Готовое сусло поставить на брожение, потом приготовление идет, как описано в предыдущих рецептах.

Вино из яблок 5

7,5—10 кг яблок, 1 кг сахара на 5 л жидкости, 2,5 л воды.

Спелые ароматные яблоки пропустить через мясорубку с крупной решеткой, переложить в стеклянную посуду, сверху залить теплой кипяченой водой, хорошенько перемешать и оставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, после чего добавить в жидкость сахарный песок. Размешивать деревянной палочкой 2–3 раза в день. Придать вину желаемый цвет с помощью жженого сахара. Через 2–3 недели его можно использовать. Такое вино имеет крепость 4–5°.

Вино из яблок 6

Для 10 литров готового вина: 6,3 л яблочного сока, 0,7 л рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды.

Готовится из яблочного сока. Можно добавить небольшое количество рябинового сока для лучшего осветления вина (на 9 частей яблочного 1 часть рябинового). Для получения сусла надо взять яблочный (лучше из поздних сортов яблок) и рябиновый соки, добавить сахар и воду. При отсутствии рябинового сока можно взять один яблочный в количестве 8 л и добавить 2 кг сахара и 0,8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разлить в бутылки и поставить для брожения, внеся в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7—10 дней. В результате получается вино крепостью 5—11°.

Если есть желание сделать вино крепче (до 16°), вино нужно спиртовать. На 10 л вина взять 0,5 л спирта или 1 л водки, равномерно распределить по бутылкам, тщательно перемешать до получения однородной крепости вина. Выдержать вино 5 суток. После этого профильтровать и разлить в бутылки.

Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятно-кислого вкуса с ароматом свежих яблок.

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

Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

Вино из крыжовника

4 кг крыжовника, 1 л воды, 125 мл рома или коньяка, 2 кг сахара.

Ягоды раздавить деревянным пестиком или с помощью пресса, поставить на 4 дня в прохладное место. Полученный сок отстаивают. В оставшуюся мезгу добавить воду и снова отпрессовать, таким образом получают дополнительный сок.

Подготовленный бочонок ополоснуть ромом или коньяком и влить сок и дополнительный сок, добавить сахар. Каждые 3–4 дня брожения необходимо добавлять по 100 мл сильно охлажденной воды, пока не прекратится брожение (3–4 месяца), после чего бочку закрыть водяным запором с отводной трубкой. Через 9 месяцев вино можно разливать по бутылкам.

Вино из ревеня

1 кг ревеня, 4 л воды, 5 кг сахара, 1 лимон, 5 г желатина.

Вино из ревеня готовят в мае – июне. В воду заложить ревень, нарезанный ломтиками. Сосуд накрыть и настаивать 10 дней, ежедневно взбалтывая, затем жидкость процедить и отжать сок из мезги. Полученную жидкость смешать с сахаром, соком лимона и цедрой, после чего добавить растворенный предварительно замоченный желатин. Жидкость вылить в посуду для брожения или бочку. Через 10 месяцев вино можно перелить в бутылки.

Вино из бузины

3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, 4 г гвоздики, кусочек корицы, дрожжи или 150 г изюма.

Ягоды промыть, очистить от плодоножек и раздавить. Добавить примерно 100 г сахара, лимонную кислоту и запарить 2 л кипятка. Размешать, добавить пряности и варить 15 минут. После охлаждения процедить через полотно, сдвинуть сок и перелить в бутыл. Добавить раствор (около 900 г сахара, разведенного в 1 л воды), подошедшие дрожжи и закрыть бутыл бродильной пробкой. После окончания брожения слить жидкость с осадка, еще немного времени оставить для брожения и разлить в бутылки. Иногда при приготовлении сока добавляют еще 150 г изюма и только потом оставляют для брожения (вместе с изюмом).



Вино из облепихи 1

Ягоды перебрать, очистить. Если ягоды заморожены, то их сначала оттаивают и моют. Из 4 кг ягод получается 3 л сока.

Для уменьшения кислоты сок следует наполовину разбавить кипяченой водой. Затем его оставляют для брожения, по окончании брожения вино переливают в бутылки, которые закупоривают пробками и ставят в прохладное место.

Выдержанное в течение года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает легким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда.

Вино из облепихи 2

Размятые ягоды облепихи смешать с водой в соотношении 1:1, добавить сахар из расчета 0,5 кг на 1 л смеси облепихи с водой и поставить на брожение. Через 2 недели слить вино с осадка, добавить еще по 0,5 кг сахара на 1 л вина и поставить на тихое брожение под водяной затвор. Когда брожение прекратится и пузырьки воздуха перестанут выделяться, перелить, не потревожив осадок, разлить по бутылкам, хорошенько закупорить и положить на хранение в темное прохладное место.

Вино из шиповника 1

2 кг шиповника, 5 л воды, 2 кг сахара.

Взять уже подмороженный шиповник, очистить, вымыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить тепловатым сахарным сиропом. Кастрюлю накрыть крышкой, выдерживать примерно 20–30 дней, до тех пор, пока не станут появляться пузырьки. Затем содержимое кастрюли процедить, разлить по бутылкам, которые положить на хранение в прохладное темное место.

Вино из шиповника 2

1 кг спелого шиповника, 3 л воды, 1 кг сахара.

Шиповник промыть, обрезать концы, вынуть семечки, засыпать в пятилитровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом (сваренным из 3 л воды и сахара). Банку закрыть неплотно и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку нужно встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3–6 месяцев в холодное место. Чем дольше вино стоит, тем оно крепче и вкуснее.

Вино из шиповника 3

1 кг свежих плодов шиповника, 500 г сахара, 6 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, 10 г хлебных дрожжей, 2–3 изюминки на бутылку.

Тщательно вымытые плоды шиповника положить в большую бутыл. Приготовить сироп, охладить его, залить в бутыл и добавить туда же хлебные дрожжи. Оставить при комнатной температуре, а когда через неделю напиток приобретет терпкий вкус, профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в холодном помещении. Если добавить изюм и по чайной ложке сахара, то напиток надо разливать в бутылки из-под шампанского. Пробки прикрутить проволокой, а хранить, зарыв бутылки по горлышко в песок.

Вино из липового цвета

3 горсти липового цвета (можно сушеного), 1 кг сахара, прокипяченного в 4 литрах воды (или часть сахара заменить медом), 1 лимон, винные дрожжи.

Липовый цвет запарить в сахарном сиропе, добавить нарезанный кружочками лимон, можно с цедрой (хорошо вымыть), но без зерен. Смесь перелить в бутыл для брожения, добавить дрожжи и сбраживать в течение недели. Бутыл закрыть полотном или марлей. Через неделю жидкость процедить и оставить созревать в бутыл с гидрозатвором или, если брожение закончилось, слить в бутылки. Вино долго не стоит.

Вино из сухофруктов

0,5 кг вишен, 0,5 кг изюма, 0,5 кг слив, 2 кг сахара, 10 л воды.

Смесь сухофруктов залить водой, добавить сахар и поставить на три месяца. После этого вино процедить и разлить по бутылкам. Чтобы получить крепленое вино, можно после процеживания влить бутылку водки.

Вино из черники

2 кг черники, 500 г сахара, 3 л воды.

Ягоды черники перебрать, промыть и выдерживать 2 дня. Затем истолочь деревянным пестиком, процедить через сито и в полученный сок добавить сахар. Смесь оставить для брожения в посуде, которую не следует переставлять с места на место. Через неделю смесь разбавить кипяченой теплой водой, перелить в большую посуду и выдерживать 1 месяц. Готовое вино процедить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в прохладном месте.

Наливка из клубники или малины

На 10-литровую бутыль: 7 кг очищенной клубники (или малины), 2,5 кг сахара. Для повторного брожения: 5 л воды, 1,3 кг сахара.

Свежую зрелую перебранную клубнику положить в дуршлаг, трижды опустить в ведро с водой, дать стечь, высыпать в большую бутыль, добавить сахар, завязать горлышко марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня. Как только появятся признаки брожения наливки, марлю с баллона снять, установить водяной затвор, перенести бутыль в тeneвую часть комнаты и выдерживать под водяным затвором 12–20 дней, пока не прекратится брожение. По окончании брожения наливку отфильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Затем наливку разлить в бутылки и укупорить.

Чтобы более полно извлечь экстрактивные вещества, в оставшуюся мезгу влить прокипяченную и охлажденную до 35 градусов воду и выдерживать 2 дня. Затем слить сок и отжать мезгу, а полученный сок вылить в бутыль, добавить сахар, установить водяной затвор и выдерживать еще 15–20 дней. По окончании брожения полученный сброженный сок отфильтровать через марлю и вату и разлить в бутылки.

В случае если малина заражена личинками малинового жучка, то перед закладкой на брожение ее надо погрузить на 7–8 минут в 1 %-ный раствор соли. Всплывшие в солевом растворе личинки удалить, а малину снова сложить в дуршлаг и промыть в ведре с водой. Воде дать стечь. Потом действовать так же, как с клубникой. Брожение может проходить 15–20 дней.

Вино из клубничной или малиновой мезги

4—5 кг клубничной мезги, 4 л сахарного сиропа (1,6 кг сахара на 3 л воды).

Клубничную мезгу выложить в 10-литровую бутыл, залить теплым сахарным сиропом. Горлышко бутылки обвязать марлей и поставить в теплое место. На 4—6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, на горлышко баллона установить водяной затвор и выдержать 20 дней. Затем при помощи сифонной трубки жидкость осторожно слить в чистую бутыл, мезгу выжать и профильтровать. Полученный сок также слить в бутыл, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20—30 дней. Затем слить вино, чтобы не потревожить осадок, разлить в подготовленные бутылки, закупорить и вынести в холодный темный погреб на хранение.

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.