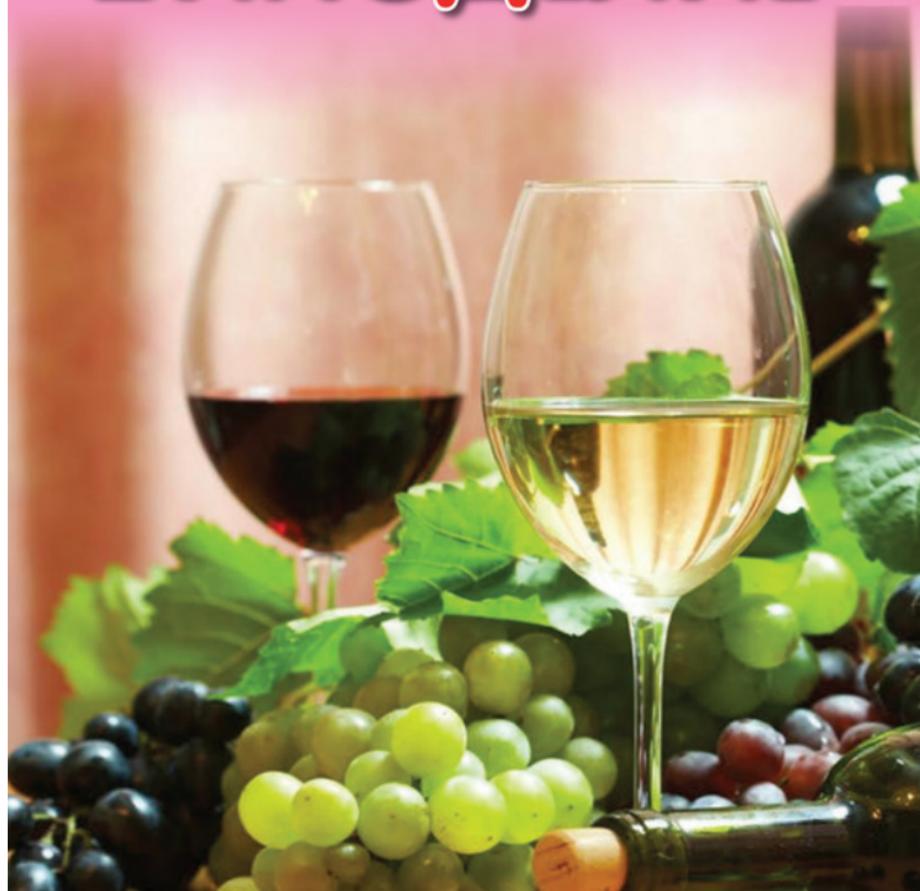


Библиотека
журнала
«Черноземочка»

ДАЧНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЧЕРНОЗЕМОЧКА
ГАЗЕТА ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ДАЧНЫХ И ПРУСАДСКИХ УЧАСТКОВ

ДОМАШНЕЕ ВИНОДЕЛИЕ



А. Б. Панкратова
Домашнее виноделие
Серия «Библиотека
журнала «Чернозёмочка»»

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8909331
Домашнее виноделие: ИД "Социум"; Воронеж; 2010*

Аннотация

Данная брошюра предназначена для широкого круга читателей, интересующихся вопросами домашнего виноделия. Любое вино содержит 2–5 % различных веществ, в гомеопатических дозах положительно влияющих на организм человека. Умеренное потребление вина дополняет питание человека, укрепляет его здоровье и повышает сопротивляемость организма некоторым заболеваниям. В брошюре содержится подробная технология приготовления вина в домашних условиях и правила их хранения. А также проверенные временем рецепты виноградного вина, плодово-ягодных вин, наливок и настоек.

Содержание

От редакции	7
Вино виноградное	8
Сбор винограда	8
Технология приготовления вина в домашних условиях	10
Подготовка сусла	10
Особенности приготовления сусла для белого и красного вина	12
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Домашнее виноделие



*Хорошее вино начинается с качественного винома-
териала...*



© Издательский дом «Социум», 2010

От редакции

Уважаемые читатели!

Данная брошюра предназначена для широкого круга читателей, интересующихся вопросами домашнего виноделия. Любое вино содержит 2–5 % различных веществ, в гомеопатических дозах положительно влияющих на организм человека. Умеренное потребление вина дополняет питание человека, укрепляет его здоровье и повышает сопротивляемость организма некоторым заболеваниям.

В брошюре содержится подробная технология приготовления вина в домашних условиях и правила их хранения. А также проверенные временем рецепты виноградного вина, плодово-ягодных вин, наливок и настоек.

Желаем вам удачи!

Вино виноградное

Сбор винограда

Приготовление хорошего вина – процесс вдохновенный и творческий. Каждый винодел может привнести в этот древний напиток что-то свое, необычное.

Качество виноградного вина зависит от сортов перерабатываемого винограда, времени его сбора, почвенно-климатических условий местности, где растет виноград, технологии виноделия и умения самого винодела. Для виноделия пригодны большинство сортов винограда, но наиболее пригодны винные сорта, имеющие сочную мякоть и достаточное количество сахара и кислот, так называемые технические и универсальные.

Время сбора винограда имеет большое значение. Гроздь нужно собирать в то время, когда сок содержит наибольшее количество сахара и наименьшее количество кислоты, т. е. когда плоды достигли полной зрелости. Вообще, для приготовления столовых вин желательно собирать виноград более кислый по вкусу и менее сахаристый, чем для приготовления десертных и крепких вин. Для приготовления же десертных, полусладких и крепких вин виноград лучше собирать вполне зрелым, иногда даже несколько в перезрелом

состоянии, тогда вина получаются с приятным изюмным тоном.

Некоторые вина готовят вообще из заизюмленного винограда, а для некоторых особенных вин виноград даже собирают после первых заморозков.

Сбор винограда производят по достижении полной зрелости. От времени сбора и от времени дня зависит качество вина. Виноград, собранный рано, до полудня, дает более ароматное вино. Не следует собирать виноград в дождливую погоду, во время тумана и слишком рано утром, когда роса еще не сошла.

Виноград следует собирать не сразу, а постепенно, по мере созревания ягод, производя при этом выборочный сбор. Он несомненно более дорогой и утомительный, но зато вино получается лучшего качества. При сборе следует отделять плохо вызревшие, загнившие и попорченные гроздья винограда.

Технология приготовления вина в домашних условиях

Подготовка сусла

Во избежание обогащения вина металлами использование алюминиевой, железной, цинковой или медной посуды не допускается. Используемая посуда должна быть кислотоупорной (эмалированная, стеклянная, деревянная и т. п.).

Отобранные после сортировки и отбраковки ягоды (не мыть!) дробят в кастрюле деревянным пестиком, полученную массу прессуют – отжимают сок.

При прессовании сок разделяют по качеству. Стекающий в самом начале процесса самотек (еще до действия пресса) представляет лучшую часть сусла. Из самотека следует готовить дорогие элитные вина. Затем при давлении получают вторую порцию сока. При прессовании большого количества плодов можно получить сок второго отжима. Получить сок второго отжима можно способами 1) без брожения; 2) с брожением.

1-й способ

Для этого в отжатую массу из-под пресса добавляют немного кипяченой воды (1 л на 10 кг отжатой массы), нагревают, помешивая, всю массу в тазу, доводят до температуры 70–80 градусов, ни в коем случае не доводя до кипения. Теплую мезгу вторично прессуют. Можно применить и несколько видоизмененный метод (без брожения): после отжатия сока мезгу с оставшейся мякотью заливают небольшим количеством воды и выдерживают пару часов (для приготовления кагора мезгу выдерживают иногда до 24-х часов) при температуре 60 °С, после чего прессуют.

При втором давлении (после перемешивания отжимаемой массы) получают более грубую часть сока, менее сахаристую и т. д.

2-й способ

Для лучшего выдавливания из мезги сока (после первого давления) ее надо оставить на двое-трое суток в посуде при температуре до 20 градусов. За это время имеющиеся на плодах и попавшие из воздуха споры диких дрожжей вызовут брожение мезги. На поверхности ее появятся пузырьки, масса как бы вспенится, что свидетельствует о начале бро-

жения.

Забродившую мезгу отжимают. Отжатую мезгу выкладывают обратно в пустую емкость и заливают водой. Количество воды может быть равно количеству отжатого сока или его половинному количеству. Залитую водой мезгу хорошо размешивают и вновь выдерживают двое-трое суток. Водой из мезги извлекают оставшиеся сахара, кислоты, красящие, дубильные, ароматические и другие вещества.

Как правило, при приготовлении столовых вин более трех давлений пресса не практикуют. Самотек и сок от первого давления смешивают между собой и используются для приготовления качественных вин, остальное идет в так называемый второй сорт для приготовления обычных вин.

Очень важен темп отжима. При быстром отжиме задерживается выход сока, и он делается мутным.

Вместе с тем слишком медленный отжим также нежелателен, так как при этом в мезгу и сок из воздуха попадают микроорганизмы, и сок начинает бродить и скисать. Длительность прессования при двукратном отжиме должна быть равна примерно 45 минутам.

Особенности приготовления сусла для белого и красного вина

Основное отличие производства белых вин заключается в

том, что раздавленная часть винограда немедленно поступает в прессы для извлечения оставшегося сока: раздавленные ягоды прессуют до брожения, и сусло бродит без кожицы. Для некоторых сортов винограда (таких как мускат, рислинг и др.) для приготовления более ароматных вин мезгу некоторое время настаивают с целью более полного извлечения из кожицы винограда ароматных веществ. Белые вина получают как из белого, так и из красного винограда. Для высококачественных белых вин используется только «самотек», для других же может применяться и «первый» и «второй пресс». Температуру брожения снижают до $+13...20^{\circ}\text{C}$. Длительное брожение при низкой температуре дает более тонкое, фруктовое вино.

Если будет готовиться столовое сухое вино, то ягоды отделяются от гребней. Гребни содержат большое количество дубильных веществ, которые при раздавливании вместе с ягодами переходят в сусло.

Если готовят красное терпкое вино или если вино будет долго храниться, то гребни отделять не следует, а раздавливание и затираание ягод лучше проводить вместе с гребнями. При приготовлении красного вина следует помнить, что незрелые ягоды черного винограда придают вину кислый и грубый вкус, а перезрелые уменьшают количество красящего вещества.

При приготовлении красных вин вся технология направлена для получения интенсивной темной окраски вина, а

также необходимой терпкости вина. Как уже отмечалось ранее, переработку следует проводить вместе с гребнями и так, чтобы экстракт кожицы винограда наиболее полно перешел в сусло. Для этого брожение сусла проводят с мезгой 3–4 дня, периодически перемешивая, чтобы не было шапки из мезги. Для брожения используют закваску винных дрожжей, емкость с бродящим суслом накрывают куском фланели или деревянным кругом. После чего мезгу с суслом прессуют. Розовое вино изготавливается из красного винограда, при этом сусло остается в контакте с кожицей несколько часов, затем ее отделяют. Розовое вино не следует делать из смеси красного и белого винограда.

Для приготовления высококачественного вина отстаивание сусла обязательно, так как содержит муть, частицы кожицы, слизь и пыль с поверхности ягод. Важно следить, чтобы при отстаивании сусло самопроизвольно не забродило.

Отстаивание следует проводить при более низких температурах. Затем с помощью резинового шланга прозрачное сусло снимают с осадка. Оставшийся осадок идет для приготовления вина второго сорта.

По такому способу можно приготовить составляющие сусла для купажа, если используемые для этого сорта винограда созревают не в одно время.

Обычно в полученном таким образом соке остаются частички мякоти, поэтому его следует профильтровать.

Натуральные вина должны содержать от 0,7 до 1 процента

кислот, что достигается разбавлением первого сока вторым, полученным при заливке водой мезги. Из практики виноделия известно, что для получения 1 градуса спирта в одном литре сока должно быть не менее 17 г сахара, который добавляют перед брожением сока.

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.