

NÁVOD NA PŘÍPRAVU 10 L VÍNA pro přímé - okamžité použití

Živnou sůl v příloženém sáčku rozpustíme ve třech lžících vlažné vody. Obsah lahvičky důkladně protřepeme a obojí **IHNED** nalijeme do předem připraveného moštu nebo rozdrceného ovoce.

PODROBNÝ POSTUP:

1. Čistou kvasnou nádobu o obsahu 10 L (dokonale zbavenou saponátů použitých k případnému vmytí, které brzdí kvasný proces) vypláchneme nakonec ještě horkou vodou a naplníme ovocnou šťávou v množství podle tabulky. Dále rozvaříme potřebné množství cukru opět dle tabulky a po vychlazení na pokojovou teplotu smísíme se šťávou v nádobě za současného přidání vinných kvasinek (které před použitím důkladně protřepeme) a živné soli. Obsah nádoby řádně promícháme a doplníme do 9/10 celkového objemu. Přeplníme-li nádobu, dochází při bouřlivém kvašení k vypěnění a výtoku šťávy z nádoby. Nádobu po uzavření kvasnou zátkou uložíme v místnosti s teplotou 20 - 25°C.
2. Po skončení bouřlivého kvašení, během několika dnů, se doplní kvasná nádoba ochlazenou převařenou vodou a opět uzavře kvasnou zátkou a víno se ponechá v klidu až do doby, kdy je kvašení ukončeno.
3. Po skončení kvašení, obvykle po 6 až 8 týdnech, se stočí víno z kalů gumovou hadičkou do jiné čisté nádoby, přičemž postupujeme opatrně, aby nedošlo ke zvírání kalů. Nádobu naplníme až po hrdlo a uzavřeme opět kvasnou zátkou a ponecháme ještě asi 2 měsíce stát. Poté následuje druhé stáčení vína z kalů přímo do lahvi.

POMĚRY SUROVIN K PŘÍPRAVĚ 10L OVOCNÉHO VÍNA

Ovoce	Šťáva L	Celé plody kg	Cukr kg	Voda L
rybíz	3,5		2,25	5,-
angrešt	5,-		2,25	3,5
třešně	7,-		1,75	2,-
višně	4,-		2,25	4,5
borůvky		7,5	2,25	doplnit
jablka	8,-		1,75	1,-
hrušky	8,-		1,75	1,-
ostružiny	5,5		2,25	3,-
		7,-	2,5	doplnit
maliny	5,5		2,25	3,-
		3,5	2,5	doplnit
šípky		3,-	2,5	doplnit
trnky		3,5	2,5	doplnit
jeřabiny		3,-	2,5	doplnit

Příprava vína z vinných hroznů: Vylisovaný mošt se přisladí na každý litr 50 až 100 g cukru.

Některé ovoce má šťávu málo kyselou (hrušky, třešně apod.) a proto, aby víno nemělo mdlou chuť, musíme je přikyselit kyselinou citronovou.

Uvedená tabulka je sestavena pro ovoce s průměrnou cukernatostí. U méně sladkého ovoce je nutno obsah cukru zvýšit. Uvedené množství šťávy můžeme snížit, každý litr musíme ale nahradit 1 L vody a 250 g cukru.

Podle této receptury připravíme vína suchá až mírně nasládlá. K přípravě vín dezertních (sladkých) je třeba zvýšit podíl cukru o 0,5 kg na 10 L vína a hotové víno dosladit podle chuti 50 až 100 g cukru na litr.

RADY ZKUŠENOSTI DOPORUČENÍ

1. Ovoce musí být vždy úplně vyzrálé, protože vysoká kyselost bývá vždy příčinou lenivého, pomalého a nedostatečného prokvasu (ovoce nahnilé a nakažené nepoužíváme nebo alespoň vykrájíme).
2. Pokud nebudete vylisovávat šťávu, tak měkké ovoce odstopkujte, rozemelte, nebo alespoň rozšťouchejte a předem lehce operete.
3. Kvašení při vysokých teplotách a na slunci za oknem je zcela mylný názor, protože vznikají přiboudliny a vysoké nebezpečí zocnění vína a celkově je hotové víno méněcenné.
4. Optimální teplota pro rozkvašení (první 3 - 4 dny) je 25 - 28°C a pokračování při 15 - 20°C.
5. Kvašení při nízkých teplotách probíhá sice pomaleji, ale je značně omezena vedlejší nežádoucí bakteriální činnost a naopak se v plné míře vyvíjejí příjemné buketové látky. Vína kvašená za nízkých teplot jsou mnohem aromatictější.
6. Kvašení probíhá tím lépe a stejnoměrněji, čím větší množství moštu kvasí. Můžeme-li, použijme jednu přiměřeně velkou nádobu na veškeré množství.
7. Kvasinky VINFLORA jsou vypěstované, ušlechtilé a kulturní kvasinky, které rychle, bezpečně a se zárukou lihově prokvašují a přemění tak cukr na líh. Vedlejší samovolné (divoké) kvašení je tak zcela potlačeno, mohou se vyvíjet aromatické látky a kvašení ustává až při úplném prokvašení přítomného cukru na líh. Obsah alkoholu při použití těchto kvasinek je 12 - 14% a víno se po stočení do lahvi nekazí, nekřisovatí, nekysne, naopak stářím získává na jakosti.
8. Kulturu ušlechtilých kvasinek musíme přidati do zcela čerstvého moštu nebo rozdrceného ovoce, které nezačalo samovolně kvasit.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU AŽ 30 L VÍNA s přípravou - rozkvasem

Živnou sůl v příloženém sáčku rozpustíme ve třech lžících vlažné vody. Obsah lahvičky důkladně protřepeme a obojí **IHNED** nalijeme do sklenice o obsahu 0,7 L naplněné do 3/4 moštem, nebo ovocnou drtí. Osvědčily se velké zavařovačky s víčky Omnia, pečlivě vymyté a vypařené. Víčko na sklenici jenom lehce nasadíme, neuzavřeme a sklenici postavíme do tepla 27 - 30°C po dobu 72 hod. (3 dny). V tomto optimálním prostředí se ušlechtilé kvasinky natolik rozmnoží, že bezpečně prokvasí i trojnásobné množství vína. Podrobný postup je shodný jako při přípravě 10 L vína.

Další návody naleznete v příručce „Receptář na domácí výrobu ovocných, hroznových i speciálních vín a piva“.

VÝROBCE:

MILCOM a.s., Laktoflora®
160 00 Praha 6 - Vokovice, Ke Dvoru 12a
tel.: 235 358 607, 235 354 551
fax: 235 358 607
e-mail: expedice@milcom-as.cz
www.milcom-as.cz

JAK SI DOMA VYRÁBĚT OVOCNÁ VÍNA

Ovocné víno je nápoj nejenom zdravý, ale pokud se použije správného postupu přípravy, i velmi lahodný a ušlechtilý. Charakteristickou chutí, vůní i příznivé vlastností dává vínu ovoce, z kterého bylo víno vyrobeno.

Cukr v sladkých vínech podporuje vyměšování žaludečních šťáv, pije-li se víno před jídlem a jen v malé dávce. Také ovocné kyseliny, které přešly do vína z ovoce, a kyseliny, které vznikly teprve při dokvašování vína, vhodně doplňují účinek žaludečních kyselin, takže podporují zažívání. Třísloviny(tanin), zvláště v borůvkovém víně, zabraňují průjmům. Rovněž pro tělo potřebné nerostné soli, které zároveň upravují kyselost v žaludku, jsou součástí ovocných vín. Glycerin, vznikající ve víně teprve při dokvašování, podporuje vyprazdňování zažívacího traktu. Nemalou úlohu v přírodním víně, je-li střídavě užíváno, má alkohol, který zvyšuje žaludeční střevní činnost a působí též antisepticky-ničí různé škodlivé bakterie v těle. A nakonec velmi cenný je vysoký obsah vitamínů, důležitých pro udržení normálního zdravotního stavu našeho těla.

Při domácí výrobě ovocného vína je třeba dbát některých zásad, aby výroba byla zdařilá a abychom si na víně mohli opravdu pochutnat.

O jakosti ovocných vín rozhoduje především surovina, tedy ovoce, z něhož je víno vyrobeno. Ovoce musí být zralé, zdravé a s vysokým obsahem cukru. Po zkvašení moštu bude víno obsahovat co nejvíce alkoholu a aromatických látek. Při použití špatného a nahnilého ovoce získáme jen špatné víno.

Rozhodující pro výrobu kvalitního vína je mikroflóra, která je přítomna na povrchu ovoce. Ta se při lisování šťávy dostane do ovocného moštu a působí jeho zkvašení. Vyrábí-li se víno jen samovolným zkvašením, je výroba velmi problematická a riziko zmaru celé práce je velké. Použije-li se však k výrobě čistá kvasinková kultura, je bezpečně zajištěna kvalita finálního výrobku.

Při výrobě ovocného vína se proto vyplatí použít čistých kvasinkových kultur *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces oviformis*.

- Silné rozkvašení kultury vinných kvasinek působí svou biochemickou činností (produkci oxidu uhličitého a ethylalkoholu) potlačení divokých kvasinek a nežádoucích bakterií, zejména octových a mléčných. Vína prokvašená čistými kvasinkovými kulturami si stářím uchovávají, ba dokonce i zlepšují své chuťové vlastnosti, kdežto vína samovolně zkvašená mohou se při skladování kazit.
- Rozkvašení vína je velmi rychlé a zkvašování cukru, je-li v optimálních hranicích, je téměř úplné, takže

dostáváme víno suché již během hlavního kvašení.

- Doba kvašení se podstatně zkrátí a máme zjištěno, že bude víno obsahovat co nejvíce aromatických látek. Ušlechtilé kulturní kvasinky vytvářejí nejvíce aromatických látek.
- Usazování ušlechtilých kvasinek je rychlé, takže víno lze brzy stáčet do lahví a má patřičnou „jiskru“. Pak není nebezpečí, že by víno dostávalo od kvasinek nebo od jiných mikroorganismů netypické vůně a příchuti, způsobené přílišnou autolýzou.
- Ovocná vína, kvašená čistými kulturami kvasinek rychle dostávají typickou chuť, takže se mohou dříve konzumovat než vína kvašená samovolně. Tato přednost je výrazná zejména u ovocných vín.
- Vinné kvasinky umožňují zpracovávat i ovoce méně kvalitní, případně mírně zapařené. Pak se postupuje tak, že se ovoce předem blanšíruje nebo se vylisovaná šťáva, či lépe připravený roztok k výrobě vína pasteruje zahřátím na 85°C po dobu deseti minut. Po vychlazení pak očkujeme (zakvašujeme) kvasinkovou kulturou.

Jak je patrné, jsou čisté kultury kvasinek rozhodujícím činitelem při výrobě ovocného vína. Používá se jich ve světě s velkým úspěchem i při výrobě vína hroznového. Vinaři, kteří si uvědomují, jaká směs jednotlivých skupin mikroorganismů bývá v hroznech, snižují riziko výroby kvalitních vín použitím čistých kvasinkových kultur. I když hroznový mošt nepasterují, přidávají kulturu kvasinek proto, aby zajistili rychlé počáteční kvašení ušlechtilou mikroflórou, která rozhodujícím způsobem potlačí mikroflóru nežádoucí a víno je pak zaručeně bezvadné.

Ing. Antonín NEHYBA

Čisté kvasinkové kultury, hlubokoprokvašující,
s výbornou kvasící schopností, pod obchodním
označením

VINFLORA

pro spolehlivou výrobu ovocných i hroznových vín,
pro velkovýrobu i domácnost, s návodem na použití
dodává náš největší producent čistých mlékařských
kultur (používaných k výrobě jogurtů, kysaných
pokrmů a sýrů)

MILCOM a.s., Laktoflora®
160 00 Praha 6 - Vokovice, Ke Dvoru 12a
tel.: 235 358 607, 235 354 551
fax: 235 358 607
e-mail: expedice@milcom-as.cz
www.milcom-as.cz