



Рецепт для концентрированного сока белого винограда

1) Для приготовления восстановленного сока:

- Развести концентрированный сок водой в соотношении 1:4,
- при желании добавить декстрозу или сахар по вкусу.
- Восстановленный сок хранится в холодильнике не более 1 суток.

2) Для приготовления чачи:

- 4л концентрированного сока
- 20 л воды
- 5 кг сахара
- Винные или спиртовые дрожжи – 60 гр

В емкости для брожения смешать воду, сок, сахар. Ввести винные дрожжи, герметично закрыть емкость, установить гидрозатвор. Оставить на брожение. По окончании дать отстояться 2-3 дня для осаднения дрожжей. Перегнать с отбором голов и хвостов.

3) Для приготовления коньяка:

- 4л концентрированного сока
- 20 л воды
- 5 кг декстрозы (сахара)
- Винные дрожжи – 60 гр

В емкости для брожения смешать воду, сок, сахар. Ввести винные дрожжи, герметично закрыть емкость, установить гидрозатвор. Оставить на брожение. По окончании дать отстояться 2-3 дня для осаднения дрожжей. Перегнать с отбором голов и хвостов, настоять на дубовой щепе 3-4 недели или в дубовой бочке (время выдержки в зависимости от старости бочки), добавить жженый сахар, слить в стеклянную бутылку (желательно укупорить корковой пробкой), оставить в темном месте минимум на 1-2 недели.

4) Для приготовления вина:

Концентрированный виноградный сок разбавляем водой 14 л воды в стерильной емкости. Замеряем концентрацию сахара ареометром. Показания должны быть от 14-22% (чем больше показатель, тем выше алкогольность будет в вине). Регулируем плотность по желанию добавляя декстрозу. Используем только винные дрожжи, желательно с подкормкой. В зависимости от количества добавляемой декстрозы, расчет дрожжей ведется исходя из 10 гр винных дрожжей на каждый 1 кг декстрозы). Емкость закрывается герметично, устанавливается гидрозатвор. По окончании брожения, для получения сухого вина, в емкость для брожения добавляем бентонит, растворенный в воде, оставляем на 1 сутки для осветления. Снимаем с осадка. Переливаем в стерильные бутылки и убрать на созревание (молодое вино можно употреблять, но оно еще очень резкое и по вкусу далеко от совершенства). Для получения игристого вина бентонит не используется. После окончания брожения вино отстаивается 2-3 дня для осаднения дрожжей и аккуратно переливается в стерильные бутылки с добавлением декстрозы в каждую бутылку исходя из расчета – 4-5 гр на 1 л вина. Выдерживается при комнатной температуре 10 -14 дней и убирается на созревание. Перед употреблением обязательно необходимо охладить при температуре 2-4 градуса 1-2 дня.