



Iš vaisių - sultys, iš sulčių - vynas

Vynui tinka tik prinokę vaisiai ir uogos. Jie renkami saulėtą dieną, netinka iškart po lietaus arba anksti ryte, kai rasa dar nenudžiūvusi. Neplaunama, nebent ištisai lyja ir vaisiai arba uogos žemėtos arba juos pirkote. Nuplovus gerai nuvarvinama. Jeigu turite didelį sodą, paprasčiausia pasigaminti obuolių vyną - žaliava pigi, gaunama daug sulčių. Sultims spausti labiau tinka skinti obuoliai, ne krituoliai. Pūti pradėjusius, smarkiai sumuštus ar sutręšusius obuolius išrinkite ir išmeskite. Geriausiai sultys bėga iš sultingų saldžiarūgščių obuolių, tokių kaip `Pepinas` ar `Paprastasis antaninis`. Didelį kiekį obuolių galima išspausti spaudyklose, kaina už 50 l sutarkuotos masės (obuolius sutarkuoja ir išspaudžia, bet paprastai mokama ne už išspausť sultis, bet už sutarkuotos masės kiekį) - nuo 5 Lt. Namų parvežtos sultys iš karto užraugiamos. Uogas spaudžiamos kitaip. Paprastai jų nėra tiek daug, kad sulčių užtektų 15-20 l vyno užraugti, ir sultys spaudžiant bėga prasčiau. Kad išsiskirtų daugiau sulčių, uogas sutrinamos arba sumalamos, praskiedžiamos vandeniu ir pašildomos (iki 70oC) arba truputį palaikomos šiltai. Dar geriau sultys išsiskiria, kai į uogų masę pridedama specialių enzymų. Jie suskaido vaisių pektiną ir gaunama 10-15 proc. sulčių daugiau. Pašildyta arba šiltai palaikyta uogų masė keletą kartų perkošiama ir užraugiama.

Grynos uogų ar vaisių sultys dažniausiai yra per rūgščios - iš jų gaunasi ne vinas, o actas (arba labai silpnas ir rūgštas vinas). Jos skiedžiamos vandeniu arba maišomos su saldesnių uogų sultimis.

Rudeninis derlius: kaip pasiganinti naminį vyną?

Ketvirtadienis, 12 Rugsėjis 2013 08:28



mjaussoda.lt