

Wino z jabłek



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **706** Ocena: **14545**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Jabłka 10kg u mnie papierówki, muszą to być niesłodkie jabłka
- cukier 2 kg
- Woda 2 l
- drożdże winiarskie 1 saszetka
- ewentualnie pożywka dla drożdży

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka umyłam i pokroiłam na ćwiartki. Wykroiłam gniazda nasienne, "siniaki" czyli obicia i jak się zdarzy robaki.

Jabłka przepuściłam przez sokowirówkę.

Można je też zmielić w maszynce do mielenia na drobnym oczku, a potem jabłka fermentować z pulpą- którą się odcisnie pod koniec fermentacji.



- 2 Wyjdzie około 9 litrów soku, do tego dojdzie jeszcze cukier i woda więc nastawu zrobi się około 11-12 litrów.

Sok wlałam do gąsiora, dodałam cukier rozmieszany w wodzie.
Drożdże rozpuściłam według przepisu na saszetce w ciepłej wodzie i po 20 minutach dodałam do soku jabłkowego.

Sok powinien wypełniać gąsior maksymalnie do 4/5 wysokości. Szumy będą się unosić.
Na dwa dni korek zatkałam watą a potem wetknęłam rurkę fermentacyjną.

Na zdjęciu widać tygodniowe wino- trzeba poczekać jeszcze 5 tygodni.
Zlać je z nad osadu i schłodzić aby zastopować fermentację.

Bez zatrzymania fermentacji, wino rozlane do butelek naturalnie stanie się jabłkowym szampanem.

Jeśli fermentacja jest słaba, można dodać pożywkę dla drożdży i trochę cukru rozpuszczonego w wodzie.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: