

Przepis na „Wino Hibiskusowe”

Przepis i składniki do sporządzenia 20 L wina

SKŁADNIKI:

- 500g suszonych kwiatów malwy sudańskiej (hibiskusa)
- 1 kg rodzynek
- 50g czarnej herbaty
- 6-7 kg cukru
- drożdże winiarskie, klar
- składniki spożywcze zawarte w zestawie sprzedażowym



SPRZĘT:

- balon fermentacyjny 20 L z korkiem i rurką fermentacyjną
- sitko lub worek fermentacyjny, lejek, wąż do dekantacji (zlewania wina z nad osadu)

PRZEPIS:

Przygotowanie nastawu wina z hibiskusa:

1. (Ilość wody według uznania) Do gorącej, przegotowanej wody wrzucamy kwiaty hibiskusa oraz czarnej herbaty, czekamy kilka minut, a następnie zlewamy napar do garnka lub innego naczynia. Po ostudzeniu wlewamy go do balona fermentacyjnego. Dla uzyskania lepszego efektu opisane czynności można powtórzyć 2-3 krotnie. **Na tym etapie nie dodawać wody, ale można dodać odwar z kwiatów hibiskusa.**
2. Rodzynki parzymy lub gotujemy kilka minut na wolnym ogniu, a po przestudzeniu przekładamy je do balona z przygotowanym wcześniej naparem. **Nie dodajemy wody.**
3. Przygotowujemy matkę drożdżową rozpuszczając drożdże w 100 ml ciepłej wody z dodatkiem cukru i po upływie 30 minut wlewamy zawartość do balonu.
4. Rozpuszczamy 3 kg cukru **w 5 litrach** przegotowanej, ostudzonej wodzie i wlewamy do balonu.
5. Całość dobrze mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce w celu rozpoczęcia procesu fermentacji.
6. Po około 7-10 dniach rozpuszczamy kolejne 3 kg cukru w **3-5 litrach wody**, dodajemy do nastawu i ponownie odstawiamy go do fermentacji.
7. Po około miesiącu zlewamy wino przy użyciu worka filtracyjnego lub bardzo gęstego sitka, tak aby zatrzymać cząstki stałe pozostałe po nastawie.
8. Kilkakrotnie, aż do uzyskania klarownego trunku, co około 2 tygodnie dokonujemy dekantacji wina, czyli zlewania go wężkiem z nad osadu.
9. Po uzyskaniu odpowiednio klarownego trunku, dokonujemy jego butelkowania. Trunek nadaje się do spożycia.
- 10. Dokonujemy pomiaru zawartości cukru i alkoholu w winie, i możemy dosłodzić nastaw według naszego gustu lub jeśli wino jest za słodkie możemy dodać wody i drożdży celem uzyskania widna bardziej wytrawnego.**