

Домашнее яблочное вино

Пора! Пора делать домашнее вино из яблок, чтобы к Новому году наслаждаться чудесным напитком, приготовленным своими руками. Ароматное, в меру сладкое, легкое, но при этом хмельное яблочное вино получается таким красивым, прозрачным и янтарным. Попробуйте!

Это довольно простой рецепт яблочного вина, но некоторые важные тонкости и нюансы есть, поэтому не стоит их игнорировать. Прежде всего, яблоки. Чтобы сделать вино из яблок в домашних условиях выбирайте исключительно домашние фрукты. Под словом домашние я подразумеваю яблоки, которые вы собрали сами в саду, купили у бабушек на рынке, получили в качестве презента от соседей в год богатого урожая... Только не магазинные - практически всегда их обрабатывают воском для длительного хранения.

Готовить домашнее вино можно из яблок любого сорта, при этом идеально выбирать сочные и полностью вызревшие плоды. Хотите смешать сорта - вообще без проблем, так даже вкуснее и интереснее. Идеальные фрукты вы наверняка съедите и так, а вот некондицию смело пускайте на вино, но тщательно убирайте гниль, червоточину и мятые бока!

Второй нюанс при приготовлении домашнего яблочного вина: сахар. В зависимости от натуральной сладости яблок и вашего вкуса его количество может очень сильно отличаться. При этом важно понимать, что ограничения есть. Так, на 1 литр яблочного сока чаще всего добавляют от 150 до 400 граммов сахарного песка. Причем не весь и не сразу, а частями и спустя отведенное время (об этом подробнее напишу в рецепте).

Я не разбавляю сок из яблок водой (да, так тоже делают), чтобы выход готового продукта был больше. Единственное, когда подобное допустимо - слишком кислые яблоки. Но лично я бы из плодов, от которых сводит скулы, вино не стала бы делать и вам не советую.

Из 5 килограммов свежих сочных фруктов и 500 граммов сахарного песка у меня получилось около 2,5 литра готового яблочного вина. В прошлом году я ставила сразу много банок с перчатками, но отсняла этот рецепт с конкретной граммовкой для сайта, чтобы поделиться с вами. Для нас вкуснее всего такой напиток через 2 месяца созревания (выдержки), но, уверяю, до следующего урожая партия из 10-15 литров вина не доживает, проверено...

В этом (2019) году вино ставить не на чем - яблок (груш, слив, вишни) нет совсем. Но я надеюсь, этот подробный пошаговый рецепт найдет своих читателей и обязательно пригодится. Если после его прочтения останутся вопросы, всегда готова помочь советом. Кстати, буду рада, если и вы мне что-то дельное подскажете в приготовлении домашнего вина (мы ведь не волшебники и всегда учимся, правда?).

Ингредиенты:

Яблоко (/ingredient/yabloko) (5 килограмм)
Сахар (/ingredient/sahar) (500 граммов)

▣ Категории: Напитки (/category/napitki), Заготовки на зиму (/category/konservacija-i-zagotovki), Постные блюда (/category/postnye-bljuda)

● Количество порций: 10

⌚ Время приготовления: 2 месяца

Изготовление блюда по шагам:

Шаг 1

Для приготовления домашнего яблочного вина нам понадобятся только свежие яблоки и сахарный песок (это необходимые ингредиенты). О посуде и других приспособлениях я напишу ниже.

Шаг 2

Берем свежие яблоки - показываю на примере 5 килограммов, а вы используйте столько, сколько есть. Мыть яблоки нельзя, так как на поверхности находятся дикие дрожжи. Если будете использовать падалицу (яблоки, которые сами упали с дерева), аккуратно протрите их сухой тряпочкой или новой губкой для мытья посуды. Это в том случае, если яблоки слишком грязные.

Шаг 3

Первый этап приготовления домашнего яблочного вина заключается в получении сока. Пропускаем плоды через соковыжималку, не забывая время от времени удалять из нее жмы.

Шаг 4

Второй этап - отстаивание сока. Переливаем весь яблочный сок с пеной в подходящую по объему посуду (у меня тазик из пищевого пластика объемом 5 литров). Можно отстаивать сок в любой (только не алюминиевой) посуде с широким горлом.

Шаг 5

Затягиваем отрезом марли и плотно завязываем, чтобы внутрь не пробрались насекомые. Оставляем в таком виде прямо на кухонном столе на 3 дня.

Шаг 6

За это время содержимое посуды нужно 2-4 раза в сутки хорошо перемешивать. Дикие дрожжи, которые находились на поверхности яблок, начнут работать: фруктовая масса разделится на две части - яблочный сок и мезга (пюреобразные мякоть с кожицей). То есть, 2-4 раза в сутки снимаем марлю, перемешиваем все и снова затягиваем.

Шаг 7

На третий день вы должны наблюдать вот такую картину. Мезга соберется на поверхности сока плотной шапкой и, если ее потревожить (сковырнуть), услышите шипение и почувствуете характерный кисловатый запах с нотками спирта. Началось брожение!

Шаг 8

Аккуратно с помощью шумовки (широкой ложки с дырочками) снимаем мезгу и перекладываем ее в отдельную посуду. Если вместе с мезгой забирается много сока, откиньте все это дело на марлю на часок. За это время получите еще некоторое количество яблочного сока, а плотную мезгу выбрасывайте.

Шаг 9

Всего из 5 килограммов достаточно сочных яблок у меня получилось 2,5 литра забродившего сока. Переливаем его в чистую трехлитровую банку - стерилизовать ее совершенно не нужно. Можно использовать и другую посуду, но важно помнить, что наливать сок нужно не более, чем на 3/4 объема сосуда (в процессе брожения будет появляться пена).

больше. Итак, идеальное соотношение сока и сахара (для меня и мужа) - на 1 литр сока 200 граммов сахара. Это с учетом, что яблоки у нас были кисло-сладких сортов (ближе к сладким) и мы в целом любим сладкое. Однако вносить сахар в яблочный сок, когда готовите вино, нужно обязательно партиями, а не за один раз. Если у нас 2,5 литра сока, значит сахара нужно 500 граммов. Для начала добавляем 300 граммов и тщательно перемешиваем до полного его растворения.

Шаг 11

Четвертый этап приготовления домашнего вина из яблок - брожение яблочного сока. Для этого нужно сделать водяной затвор или использовать резиновую перчатку. Пример гидрозатвора можете посмотреть в рецепте клубничного вина ([/recipe/vino-iz-klubniki](#)), а в данном случае я просто одела на горлышко банки новую резиновую перчатку (продаются в аптеке). Только не забудьте проколоть палец (перчатки, конечно) иглой, чтобы ее потом не сорвало.

Шаг 12

Дополнительно нужно обернуть банку чем-нибудь темным, чтобы не проходил солнечный свет. Я взяла обычный полиэтиленовый пакет черного цвета. Как вариант, поставьте банку в темную комнату. Процесс брожения домашнего яблочного вина будет длиться около 1,5-2 месяцев, но важно понимать, что время приготовления зависит от температуры в помещении.

Шаг 13

Буквально через несколько часов, как оденете перчатку, она надуется и помашет вам. В таком состоянии яблочный сок будет бродить в условиях 17-25 градусов. Когда у нас не было отопления, а в квартире было холодно и сырьо, перчатка опала. Я занесла банку на кухню (там всегда теплее) и процесс пошел веселее.

Шаг 14

Спустя 3 дня перчатка будет стоять вертикально, а на дне банки появится осадок. Пора вносить вторую партию сахара.

Шаг 15

Отливаем немного (около 50 миллилитров) сока в отдельную емкость. Берем 100 граммов сахарного песка.

Шаг 16

Перемешиваем сахар с соком, чтобы большая часть первого растворилась.

Шаг 17

Переливаем обратно в банку, перемешиваем содержимое, натягиваем перчатку, создаем темноту и ставим на брожение еще на 3 дня. Через три дня повторяем внесение сахара (еще 100 граммов), не забывая вмешать его в небольшое количество сока. Когда весь сахарный песок (500 граммов на 2,5 литра сока) будет в банке, будущее яблочное вино больше трогайте. В процессе брожения перчатка может слегка сдуваться или наоборот практически махать вам - это все нормально и естественно.

Шаг 18

Готовностью домашнего яблочного вина послужит перчатка, которая полностью сдуется и опадет. Если будете пользоваться гидрозатвором, готовность вина определяется отсутствием пузырьков углекислого газа, который перестанет поступать в стакан с водой. Кроме того, на дне банки образуется заметный осадок. На самом деле он не столь высокий, как на фото - это я так неаккуратно переносила банку на кухню из комнаты, где бродило вино.

sovelak

Те от

трик

х



Те правят по 30 000 на месец

Реклама sovelak

Сълънчеви очила за всички

Реклама Leshti.bg

Get Inspired On Facebook Live

Реклама Facebook®

Поръчай Своя Нов Миксер с

Реклама AllN

Антидот :

Реклама gerf

Беседки I Поликарб

Реклама Par