Wino z ostatnich winogron 1-1-1



PACPAW

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 kg
woda	1 litr
winogrona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Winogrona zbieramy przed pierwszymi większymi mrozami.

KROK 2 Maksymalnie dojrzałe winogrona tuż przed pierwszymi przymrozkami obieramy z kiści.

KROK 3 Obrane owoce ubijamy tłuczkiem na papkę.

KROK 4 Litr wody zagotowujemy i rozpuszczamy w niej cukier. Następnie odstawiamy do ostygnięcia. Do pustego balonu wkładamy miazgę z winogron.

KROK 5 Wlewamy również wodę. Lekko wstrząsamy, aby zamieszać i zamykamy otwór korkiem z rurką filtracyjną. Odstawiamy na 2-3 miesiące w ciepłe miejsce z temperaturą co najmniej pokojową. Po tym czasie gdy wino przestanie „pracować” przelewamy je do szczelnego naczynia i zamykamy.

KROK 6 Tam powinno się nam w ciągu kolejnych paru miesięcy wyklarować. Klarowny płyn rozlewamy do szklanych butelek. Na zdrowie!