

## Рецепт приготовления натурального домашнего вина из винограда, любых фруктов, ягод и сухофруктов ver. 28/08/17

Текст постоянно редактируется и совершенствуется, поэтому рекомендуем следить за изменениями на сайте - [www.999666.ru](http://www.999666.ru)  
Дату текущей версии смотрите вверху

### I. Вступление. Подготовка оборудования.

1. В настоящей статье кратко изложен процесс получения домашнего вина из винограда, любых фруктов, ягод и сухофруктов. Настоящая статья является объектом авторского права, поэтому обязательно указывайте сайт [www.999666.ru](http://www.999666.ru) и торговую марку Гильдии Частных Мастеров® при любой ссылке на публикуемую информацию с сайта. Принципы виноделия универсальны для любого сырья, но помимо основных правил существует множество нюансов, описание которых занимает десятки страниц текста. Все эти нюансы изложены в отдельной статье опубликованной на сайте [www.999666.ru](http://www.999666.ru), далее подраздел **Товары для домашнего виноделия**.
2. Для виноделия нужно подготовить герметичную ёмкость для брожения из пищевых материалов – нержавеющая сталь или стекло, если их приобретение не возможно, то пластик. Нельзя использовать алюминий. В ёмкость устанавливается гидрозатвор. В идеале ёмкость для брожения должна быть со сливным крапом возле дна. Если краника не будет, то понадобятся приспособления для перелива – шланг, сифонная трубка или сифон. Если вино изготавливается из сока, то понадобится сахаромер. Для переработки больших объёмов нужна специальная давилка. Для выжимки сока понадобится пресс. Для первичной фильтрации понадобится сито, дуршлаг или в идеале фильтровальный мешок. Также нужна стеклянная тара больших объёмов для дозревания готовой продукции и конечная тара для её хранения. Для достижения идеального результата необходимо фильтрационное оборудование для окончательной очистки, ручное для небольших объёмов и электрическое для больших объёмов производства.
3. В качестве сырья могут быть использованы любые фрукты и ягоды, в том числе сухофрукты. Идеальным сырьём является виноград. Виноград содержит в себе достаточное количество жидкости, натуральной фруктозы и не требует их добавления, тогда как в случае с любыми другими фруктами и ягодами потребуются дополнительное добавление воды и углеводов (сахара, лучше инвертированного или глюкозы или в идеале фруктозы).
4. Всё используемое в виноделии оборудование тщательно промывается, желательна дезинфекция.
5. После каждого применения всё оборудование тщательно промывается чистой проточной водой.

### II. Приготовление винного сусла. Основные начальные рецепты.

#### Винное сусло из сухофруктов:

6. Понадобиться вода, сухофрукты, желательна без косточек, углеводы (сахар, лучше инвертированный или глюкоза или в идеале фруктоза) и винные дрожжи.
7. Дозировка = 10,5 л. воды + 2 кг. сухофруктов + 2 кг. углеводов + 3-3,5 гр. винных дрожжей = 12,5 л. винного сусла. Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости вина = 10-12%Об.
8. Сухофрукты обрабатывают: замачивают, промывают, убирая всплывающий мусор, веточки и т.п., затем измельчают на мясорубке получая пюре.
9. Все ингредиенты смешиваются в ёмкости для брожения, добавляются винные дрожжи, активируется процесс брожения.

#### Винное сусло из любых фруктов и ягод, кроме винограда:

10. Понадобиться вода, любые фрукты или ягоды (исключением является виноград, см. отдельный рецепт), углеводы (сахар, лучше инвертированный или глюкоза или в идеале фруктоза) и винные дрожжи.
11. Дозировка = 5 л. измельчённых фруктов/ягод + 5 л. воды + 2 кг. углеводов + 2,3-2,8 гр. винных дрожжей = 11,2 л. винного сусла. Для удобства дозировка в рецепте будет приниматься в литрах измельчённых фруктов или ягод, а не в килограммах! Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости вина = 9-12%Об.
12. Фрукты или ягоды обрабатываются: промываются, отделяются веточки, отделяется гниль, убираются косточки или сердцевинки, а затем измельчаются (мелко нарезаются).
13. Все ингредиенты смешиваются в ёмкости для брожения, добавляются винные дрожжи, активируется процесс брожения.

#### Винное сусло из сока любых фруктов и ягод, кроме винограда:

14. Понадобиться сок любых фруктов или ягод, углеводы (сахар, лучше инвертированный или глюкоза или в идеале фруктоза) и винные дрожжи.
15. Дозировка = 10 л. сока фруктов/ягод + углеводы до уровня 22-25% сахара в растворе + 2,3-2,8 гр. винных дрожжей = около 10,5 л. винного сусла. Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости вина = 9-12%Об.
16. Фрукты или ягоды обрабатываются: промываются, отделяются веточки, отделяется гниль, убираются косточки или сердцевинки. Затем выжимается сок с помощью соковыжималки или пресса.
17. Сок концентрируется углеводами до необходимого уровня и добавляются винные дрожжи, активируется процесс брожения.

#### Винное сусло из чёрного или красного винограда + второе вино:

18. Понадобиться очень сладкий виноград, с содержанием сахара более 20% (из чёрного получается красное вино, из красного – розовое) и винные дрожжи.
19. Дозировка = 10 л. мятого винограда + 2,3-2,8 гр. винных дрожжей = 10 л. винного сусла. Для удобства дозировка в рецепте будет приниматься в литрах измельчённого винограда, а не в килограммах! Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости вина = 8-10%Об.
20. Виноград обрабатывают: промывают, отделяют основные веточки, отделяется гниль. Затем виноград мнётся для нарушения целостности всех ягод.
21. В мятый виноград добавляются винные дрожжи, активируется процесс брожения.
22. На пике брожения, ориентировочно через 6 дней со дня активации от вина отделяют всплывшую мезгу. Из мезги делают второе вино по указанному ниже рецепту.
23. Дозировка = 5 л. мезги + 5 л. воды + 3 кг. углеводов = 11,5 л. винного сусла. Для удобства дозировка в рецепте будет приниматься в литрах мезги, а не в килограммах! Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости вина = 10-12%Об.

**Гильдия Частных Мастеров®**  
[www.999666.ru](http://www.999666.ru)

**18+**

24. Все ингредиенты смешиваются в ёмкости для брожения, винные дрожжи не добавляются, активируется процесс брожения.

#### **Винное сусло из сока белого винограда + второе вино:**

25. Понадобиться белый виноград (получается белое вино) и винные дрожжи.  
26. Дозировка = 10 л. сока белого винограда + 2,3-2,8 гр. винных дрожжей = 10 л. винного сусла. Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости вина = 8-10%Об.  
27. Виноград обрабатывают: промывают, отделяют основные веточки, отделяется гниль. Затем из винограда выжимают сок с помощью пресса.  
28. В сок добавляются винные дрожжи, активируется процесс брожения.  
29. Из оставшегося виноградного жмыха делают второе вино по указанному ниже рецепту.  
30. Дозировка = 5 л. жмыха + 5 л. воды + 2 кг. углеводов = 11,2 л. винного сусла. Для удобства дозировка в рецепте будет приниматься в литрах жмыха, а не в килограммах! Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости вина = 10-12%Об.  
31. Все ингредиенты смешиваются в ёмкости для брожения, добавляются винные дрожжи, активируется процесс брожения.

### **III. Основные принципы брожения винного сусла.**

32. Ёмкость для брожения заполняется максимум на 2/3, должно оставаться место для всплывающей мезги, пены и газов.  
33. Брожение должно происходить в герметичной ёмкости, образующиеся газы выпускаются через гидрозатвор.  
34. Брожение должно происходить в тёмном месте или прикрытой материей ёмкости, исключая попадание света.  
35. Брожение должно происходить в комнатной температуре. Идеальная температура +25°C.  
36. В процессе активного брожения сусло с мезгой перемешивается не реже одного раза в день. Действия производятся оперативно, для исключения длительного контакта сусла с воздухом. Или в ёмкости для брожения создаётся гнёт удерживающий всплывающую мезгу. Сусло из сока не перемешивается.  
37. Скорость брожения зависит от сырья, уровня сахара в сусле, вида используемых углеводов, степени измельчённости сырья, дозировки и штамма винных дрожжей, температуры брожения и колеблется в диапазоне от 3 до 30 дней. Средняя нормальная скорость 14 дней. Длительное брожение не рекомендовано.  
38. После окончания брожения сусло следует охладить и через 1-3 дней начинать снимать с верха и осадка.

### **IV. Основные принципы снятия сусла с верха и осадка.**

39. Верх у вина снимается фильтровальным мешком, ситом или дуршлагом. Вино проливается через них во вспомогательную ёмкость.  
40. В процессе снятия сусла с осадка желательно поддержание прохладной температуры от -3°C - +8°C.  
41. Перед снятием сусла с осадка рекомендовано охлаждение вина до отрицательной температуры -5°C с целью ускорения выпадения винного камня. Этот пункт выполняется по возможности, исходя из температурных реалий окружающей среды.  
42. Сусло снимается с осадка столько раз, сколько выпадает осадок. Минимальное количество раз – три.  
43. Интервал снятия сусла с осадка 2-7 дней.  
44. Если осадок более не выпадает, то сусло считается - молодым вином.

### **V. Фильтрация вина.**

45. Фильтрация вина не является обязательной процедурой, но настоятельно рекомендована, т.к. значительно улучшает его цвет, вкус и качество.  
46. Вино фильтруется с помощью специальных винных фильтров со сменными картриджами. Картриджи предварительно замачиваются в питьевой воде. Первый 0,5 – 1 литр вина с водой выкидываются или добавляются в перегонку.

### **VI. Крепление вина.**

47. Если вино не удовлетворяет требованиям по крепости, то его крепят чистым крепким не разбавленным дистиллятом двойной перегонки изготовленным из того же сырья. Как запасной вариант используется дистиллят из фруктозы.  
48. Для крепления первого виноградного вина используют только дистиллят изготовленный из того же первого или второго вина. Практичнее и целесообразнее использовать для крепления дистиллят из второго вина.  
49. В мерную ёмкость наливается 100 мл. вина, добавляется 1-2 мл. дистиллята, перемешивается, дегустируется. Если крепость не идеальна, то добавляется ещё 1-2 мл. и т.д. При подборе нужной дозировки, дистиллят добавляется в весь объём вина и перемешивается.  
50. Крепление вина спиртом не допускается.  
51. Крепление до 12%Об. целесообразно для вина предназначенного для длительной выдержки от 1 года, до 14%Об. крепится для выдержки от 3-х лет, крепление от 16%Об. и более целесообразно для проведения очень длительной выдержки продолжительностью десятки лет.

### **VII. Выдержка вина.**

52. Молодое и фильтрованное вино разливают в стеклянную тару больших объёмов. Тара заполняется практически по горлышко.  
53. Вино хранится в стеклянной таре в прохладном или холодном месте, без доступа света. Температура не должна опускаться ниже +0°C.  
54. Минимальный срок выдержки 3 месяца, рекомендованный от полугода, максимальный срок выдержки ограничен крепостью вина.  
55. Под выдержкой также понимается имитация выдержки в дубовой бочке – настаивание на дубовой стружке/щеле и полноценная выдержка в дубовой бочке. В данных способах есть нюансы, с которыми необходимо ознакомиться дополнительно в отдельной статье.  
56. После выдержки вино последний раз снимается с осадка (выпадает винный камень) и разливается в конечную тару. Тара наполняется практически по горлышко и хранится в условиях аналогичных выдержке.

### VIII. Калибровка вкуса вина.

57. Если вино не удовлетворяет требованиям по вкусу (кислое, горьковатое и т.п.), то **непосредственно перед его употреблением** вкус калибруется добавлением фруктозы.
58. В мерную ёмкость наливается 100 мл. вина, добавляется 1-2 гр. фруктозы, перемешивается, дегустируется. Если вкус не идеален, то добавляется ещё 1 гр. фруктозы и т.д. При подборе нужной дозировки, фруктоза добавляется в весь объём вина и перемешивается.
59. Для придания небольшой кислинки допустимо добавление в вино лимонной кислоты по тому же принципу.

### IX. Важные дополнения.

60. Если выдержка вина не предполагается, то производится только калибровка вкуса и вино сразу разливается в конечную тару для употребления.
61. Не добавляйте в процессе изготовления вина любые дополнительные компоненты (серу, танины, бентониты, желатины, киссельсули, глицерин, соду и т.д.), они ухудшают качество вина и делают его менее натуральным. Такое вино можно без каких-либо проблем купить в любом магазине.
62. Нельзя смешивать любые алкогольные напитки между собой!
63. Помните, чрезмерное потребление алкоголя вредит вашему здоровью!