

# NÁVOD K POUŽITÍ KVASINEK VÍNKA

Obsah 1 sáčku kvasinek VÍNKA stačí na prokvašení 10 litrů.

Suché kvasinky VÍNKA se před vlastním zakvašením vína nechají rozmnožit takto: Obsah balíčku se vsype do čisté (vypařené) lahvičky o obsahu 150 ml, která se naplní do 3/4 převařenou ovocnou šťávou asi 25 °C teplou (lze použít také jablečný mošt). Lahvička se uzavře vatou a nechá stát po dobu 72 hodin při teplotě kolem 25 °C. Takto rozmnoženými kvasinkami se zakvasí ovocná šťáva.

## Postup při přípravě vína

1. Dobře vyčištěná, horkou vodou vymytá kvasná nádoba o obsahu 10l se naplní do 9/10 ovocnou šťávou, upravenou cukrem a vodou podle tabulky. Nedoporučuje se láhev plnit více, aby šťáva při bouřlivém kvašení nevytekla. Do šťávy se dokonale spláchnou rozmnožené kvasinky, připravené podle návodu a 1 sáček živné soli VÍNKA. Obsah se dobře promíchá, láhev se zakvašenou šťávou se opatří kvasným kloboučkem „VÍNKA“ a uloží se do místnosti, ve které je asi 20 – 25 °C.
2. Při přípravě vína z ovoce, které se nelisuje (celé plody), např. šípky, trnky, dále z povidel a chlebových kůrek se doporučuje použít dvojnásobného množství kvasinek, tj. 2 sáčky na 10 l vína.
3. Při přípravě vína ze sušeného ovoce se doporučuje ovoce svařit s vodou a cukrem.
4. Po bouřlivém kvašení se doplní kvasná nádoba svařenou ochlazenou vodou a víno se ponechá dokvasit.
5. Po ukončení kvašení, obvykle za 3 – 6 týdnů se víno stočí z usedlých kalů gumovou vyvařenou hadičkou do čisté, nejlépe vyvařené nádoby tak, aby se kvasničný sediment nezvířil. Nádoba naplněná vínem až po hrdlo se uzavře buď opět kvasnou nebo čistou zátkou korkovou a nechá se asi 2 měsíce stát. Po této době se provede druhé stáčení vína z kalů a to již přímo do lahví. U běžných druhů ovoce se nevylučuje použití kvasinek bez předávků živné soli.

## PŘEDPIS NA 10 LITRŮ VÍNA

Druh (ovoce)	potřebné množství ovoce celé nebo ovocné šťávy					
	šťáva l	ovoce kg	cukr kg	vody l	živná sůl bal.	VINNÉ KVASINKY
Rybízové	3,5		2,25	5	1	1
Angeřstové	5,-		2,25	3,5	1	1
Třešňové	7,-		1,75	2,-	1	1
Višňové	4,-		2,25	4,5	1	1
Borůvkové	6,-		2,-	3,-	1	1
		7,5	2,25	doplnit	1	1
Jablečné	8,-		1,75	1,-	1	1
Hruškové	8,-		1,75	1,-	1	1
Ostružinové	5,5		2,25	3,-	1	1
		7,-	2,5	doplnit	1	1
Malinové	5,5		2,25	3,-	1	1
		3,5	2,5	doplnit	1	1
Šípkové		3,-	2,5	doplnit	1	1
Trnkové		3,5	2,5	doplnit	1	1
Jeřabinové		3,-	2,5	doplnit	1	1
Ze sušených šípků		1,-	2,5	doplnit	1	1
Ze sušeného ovoce		1,5	2,25	doplnit	1	1
Z povidel		1,-	2,-	doplnit	1	1
Z chlebových kůrek		0,6	2,5	doplnit	1	1

Šťáva z některého ovoce je málo kyselá (např. z hrušek, z třešní apod.), a proto by i víno mělo mdlou chuť. Takové víno lze přikyselit kyselinou citrónovou.

Uvedená receptura odpovídá pro ovoce průměrně sladké. Je-li ovoce méně sladké, je nutno množství cukru úměrně zvýšit. Předepsané množství šťávy lze snížit, avšak každý litr nutno nahradit 1 litrem vody a 25 kg cukru.

Vína připravená podle této receptury jsou suchá až mírně nasládlá. Chceme-li připravit vína dezertní (sladká), zvýšíme podíl cukru o 0,5 kg na 10 litrů vína a hotové víno dosladíme na každý litr vína podle chuti 5 až 10 kg cukru.