**Вино из березового сока в домашних условиях**

«Без песен и вина жизнь даром пропадает!»

Бомарше Пьер Огюстен, драматург

Вино – это самый популярный алкогольный напиток в нашей стране. Его производят как на винодельнях и заводах, так и в домашних условия. Молодое домашнее вино, приготовленное по традиционным рецептам, рекомендовано к употреблению даже врачами.

Каждый, кто открыл в себе талант винодела, начинает собирать рецепты приготовления вина и экспериментировать с его основой. Так появились фруктовые вина и шампанское из лепестков роз, а со временем экспериментаторы добрались до древесных соков и поучили оригинальное вино, которое готовится на основе березового сока.

*Живительный сок*

Среди обычных соков, своим вкусом и полезными свойствами, выделяются древесные соки, и известный еще с древних времен березовый сок.

Почему березовый сок называют живительным:

- фантастически полезный состав (минералы, витамины, углеводы, микроэлементы);

- он содержит сапонины, фруктозу, эфирные масла и дубильные вещества;

- низкокалорийный, 20 ккал на 100 г;

- богат калием и кальцием, способствует укреплению сердечной мышцы;

- стимулирует иммунную систему;

- стимулирует работу мозга;

- это гипоаллергенный сок;

- обладает мочегонным и противоотечными свойствами;

- очищает кровь, почки и борется с инфекциями.

Вино, которое готовят на основе такого сока тоже приобретает ряд полезных свойств.

*Особенности вина из березового сока*

Сам березовый сок не имеет ярко выраженного запаха и вкуса, а также не является очень сладким, поэтому для того, чтобы будущее вино приобрело цвет и аромат, к соку нужно добавить ингредиенты, которые сделают вино более выразительным и придадут цвет.

Что можно добавить к соку:

- сок, мякоть и цедру цитрусовых (лимон, апельсин, грейпфрут);

- мед и корицу, можно специи для глинтвейна (корицу, мускатный орех, гвоздику, бадьям);

- ягоды и фрукты (клубника, малина, вишня, абрикос).

В зависимости от того, что будете добавлять в сок, регулируйте количество сахара, особенно при добавлении грейпфрута, он всегда придает горчинку, которую нужно компенсировать.

*Как подготовить березовый сок к приготовлению вина*

В отличие от других видов, для такого вина нужно лишь собрать березовый сок (главное требование – свежесобранный) и приготовить сусло. Это не значит, что вы должны его собрать за час до приготовления вина, а имеется в виду, что это должен быть сок этого сезона, правильно собранный и хранившийся с соблюдением всех правил. Тогда это свежее, а не скисшее сырье и результат будет отменный.

Сусло готовят из изюма (100 г), который на 72часа заливают 2 стаканами воды и ставят настаиваться в темное место.

*Какие ингредиенты нужны для приготовления домашнего вина из березового сока*

Главный ингредиент – березовый сок, его нужно много, ведь в него не добавляют воду.

Второй ингредиент –сусло, которое может очень горчить.

Третий ингредиент добавляем, если горчит сусло – мед.

Четвертый ингредиент –лимонный сок –придает березовому соку кислый вкус и аромат.

Пятый ингредиент – сахар.

Пропорции или базовый рецепт выглядит так:

березовый сок – 12 литров;

сахар – 2 кг + 10 грамм на каждый литр вина;

лимонная кислота – 5 грамм или 50 г лимонного сока;

изюм – 100 грамм (или винные дрожжи);

темный мед – 50 грамм (растопленный).

*Процесс приготовления алкоголя из березового сока*

1. Сок требуется «уварить» или выпарить, т.е. в специальной емкости поставить сок на маленький огонь кипеть, и когда испариться около 30% жидкости, его можно снимать с огня и ставить охлаждаться.

Когда кипит сок, может образовываться пена и накипь, ее нужно обязательно удалять.

2. Когда уваренный сок остыл, в него добавляют сусло (винные дрожжи), стакан меда (предварительно растопленный).

3. Полученную смесь переливают в специальный жбан или бутыль, где ей предстоит бродить. Обязательно на горлышко бутыля ставят специальную крышку с резиновой трубкой для выхода углекислого газа (гидравлический затвор).

4. Бутыль должен находится в темном месте при температуре от 17 до 24 °С. Процесс брожения длится месяц, после чего вино процеживают (если нужно) и переливают в герметичный сосуд, который хранят 2 недели в темном месте при температуре 10-14 °С.

После этого напиток можно разливать по бутылкам для хранения или начинать дегустировать.

*Популярные рецепты домашнего вина на березовом соке*

1. *Как сделать шампанское из березового сока*

Шампанское или игристое вино готовят путем карбонизации молодого вина.

Поэтому процедура превращения березового сока в шампанское довольно простая:

- приготовить молодое вино из березового сока;

- добавить сахар, чтобы вызвать повторное брожение и наполнить вино углекислым газом;

- разлить по бутылкам и закрыть герметично, оставить в темном месте на 7-10 дней.

Хранить затем продукт лучше при температуре 3-12 °С, и перед употреблением обязательно выдержать его в холоде 72 часа.

1. *Приготовление глинтвейна в домашних условиях*

Глинтвейн от обычного вина отличает температура подачи (подогретое вино) и добавки (мед и специи). Поэтому рецепт приготовления глинтвейна из такого вина прост:

- приготовить молодое березовое вино, в которое перед процессом брожения добавить мед и специи для глинтвейна;

- полученный напиток нагреть, добавив еще меда и немного цедры, что придаст напитку волшебный аромат.

1. *Рецепт лимонного или цитрусового вина*

После того, как сусло перебродило, а выпаренный сок остыл, в него добавляют лимонный или апельсиновый свежевыжатый сок и цедру, можно и мякоть, но тогда на следующих этапах придется процеживать более тщательно.

После чего смесь отправляется в бутыль бродить и далее все, как описано в технологии приготовления обычного вина.

1. *Рецепт вина с медом и корицей*

Все добавки попадают в вино на этапе приготовления смеси для брожения, перед заливкой в бутыль. Поэтому, как только сусло перебродило, добавляют выпаренный сок, растопленный мед и корицу (лучше, если это будет и молотая корица, и палочки, так будет более насыщенный вкус и аромат).

1. *Фруктовое вино из березового сока*

Идеальный вариант для тех, кто любит фруктовые вина, например, «Фраголино». Для того, чтобы молодое вино приобрело вкус и цвет клубники, на этапе приготовления смеси добавляют мякоть клубники с сахаром и клубничный сок, и чем больше будет ягодной смеси в пропорции к соку, тем более «клубничным» получится вино. А если проведете процесс повторного брожения, то получите домашнее «фраголино».

*Заключение*

Молодое вино из березового сока готовится легко, позволяет экспериментировать с добавками, и в результате, даже у новичка получится великолепный продукт.

Единственным нюансом, который может испортить результат, это если вы нарушите процесс и вино будет недобродившим.

Отвечая на вопрос начинающих виноделов «можно ли пить недобродившее вино», как виноделы, так и врачи в один голос говорят: «НЕТ!». Причина этого в том, что такое вино достаточно токсично, бьет по печени и сдержит вредные примеси, которые появляются на разных этапах брожения. Вкус недобродившего напитка тоже не сможет порадовать того, кто рискнет его продегустировать. Если вы, для того, чтобы определить крепость или необходимость добавить сахар, попробуете пол чайной ложки такого вина, вреда не будет, а вот 100 г и более уже могут вызвать симптомы отравления.

Полученное вино «не закрепляют» водкой или иным крепким спиртным, так как оно потеряет половину своих вкусовых и полезных качеств. Обычно получается продукт с крепостью до 11% и отличным вкусом и ароматом.