# **Вино в домашніх умовах**

Протягом тисячоліть вино було невід'ємною складовою людської культури. Ніщо не зрівняється з дегустацією пляшки власного домашнього вина з особливої нагоди або спокійним вечором вдома. Виготовлення вина в домашніх умовах може здатися складною справою, але насправді це досить просто і вимагає лише кількох основних інгредієнтів та інструментів. У цій статті ми розповімо вам про етапи створення вина в домашніх умовах.

# **Крок 1: Виберіть інгредієнти**

Вибір інгредієнтів - це перший етап у створенні вина в домашніх умовах. Виноград і дріжджі - це два найголовніші компоненти вина. Якщо у вас немає доступу до свіжого винограду або ви віддаєте перевагу фруктовому вину, ви можете використовувати персики, ягоди або навіть яблука. Також вам знадобляться цукор, вода і кислота, якою може бути лимонний сік або винна кислота.

# **Крок 2: Чистимо та дезінфікуємо**

Перш ніж почати робити вино, ретельно очистіть і простерилізуйте все своє обладнання. Це включає в себе посудину для бродіння, повітряний шлюз, сифон і будь-які додаткові інструменти. Бактерії та забруднювачі можуть зіпсувати ваше вино, тому на цьому етапі вживайте додаткових заходів обережності. Повністю промийте все чистою водою після використання водно-дезінфікуючого розчину.

# **Крок 3: Дроблення та пресування**

Якщо ви використовуєте свіжий виноград, його потрібно розчавити і віджати, щоб вичавити сік. Це можна зробити вручну, роздавлюючи виноград, або за допомогою винного пресу. Якщо ви хочете вичавити сік з фруктів, розріжте їх і відваріть у воді. Видаліть з соку будь-який осад і перелийте його в посудину для бродіння.

# **Крок 4: Змішуємо цукор і кислоту**

Кількість необхідного цукру та кислоти залежить від сорту вина, яке ви створюєте, та рецепту, який ви використовуєте. Загалом, вам потрібно додати достатньо цукру, щоб питома вага соку становила приблизно 1,090-1,100. Для визначення питомої ваги соку можна використати ареометр. Повільно розмішайте цукор, щоб він повністю розчинився. Після цього додайте кислоту, щоб збалансувати солодкість вина. Як правило, додайте приблизно 2-3 столові ложки кислоти на галон вина.

# **Крок 5: Додавання дріжджів**

Наступним кроком будуть додані дріжджі. Саме вони перетворять цукор соку на спирт. Винні дріжджі можна придбати в будь-якому магазині для домашнього пивоваріння. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці, щоб переконатися, що ви використовуєте правильну кількість дріжджів для вашого обсягу партії. Посипте дріжджі поверх соку і обережно збийте їх.

# **Ферментація - шостий крок.**

Після внесення дріжджів настав час дати вину перебродити. Залежно від стилю вина, яке ви виготовляєте, та температури середовища для бродіння, це може зайняти від кількох днів до кількох тижнів. Температуру слід підтримувати в межах 70-75°F для червоних вин і 60-65°F для білих. Для перевірки температури у вашій посудині для бродіння можна використовувати термометр. У цей час дріжджі поглинатимуть цукор і вироблятимуть спирт та вуглекислий газ. З повітряного шлюзу будуть виходити бульбашки, що вказує на те, що відбувається бродіння.

# **Крок 7: Ставити на стелажі**

Приблизно через тиждень ферментація почне зменшуватися, а вино почне освітлюватися. Настав час прибрати вино на зберігання. Зливання - це процес переливання вина з однієї посудини в іншу, залишаючи осад або частинки, що осіли на дні посудини для бродіння, позаду. Для цього обережно злийте вино в чисту, продезінфіковану посудину, намагаючись не порушити осад. Це допоможе прояснити та покращити смак вина.

# **Крок 8: Витримка**

Наступний крок у домашньому виноробстві - витримка вина. Саме тут розвивається смак і складність вина. Червоні вина можуть витримуватися від 6 місяців до 2 років, тоді як білим винам потрібно лише кілька місяців. Зберігайте вино в холодному, темному місці під час процесу старіння, наприклад, у підвалі або винному погребі. Ви також можете ароматизувати вино дубовою тріскою або бочками.

# **Крок 9: Розлив у пляшки**

Коли вино витрималося до потрібного вам смаку, настав час розливати його по пляшках. Перш ніж почати, переконайтеся, що вино було належним чином освітлене і не містить осаду. Якщо у вині залишився осад, можна використати фільтруючий засіб, який допоможе йому осісти на дно. Перед розливом у пляшки вам також потрібно очистити пляшки і закоркувати їх. Наповніть кожну пляшку вином наполовину, залишивши приблизно дюйм зверху. Вставте корки у пляшки за допомогою штопора, а потім зберігайте їх у вертикальному положенні в темному прохолодному місці.

# **Крок 10: Отримуйте задоволення!**

Ваше вино буде готове до вживання через кілька тижнів у пляшці. Але, оскільки домашнє вино може бути досить насиченим, почніть зі скромних келихів, поки не зрозумієте, наскільки воно міцне. Ви також можете спробувати різні комбінації страв, щоб знайти найкраще доповнення до вашого вина.

**Підсумовуючи**, можна сказати, що виготовлення вина в домашніх умовах - це приємне і корисне заняття, яке може сподобатися будь-кому. Ви можете зробити смачне і неповторне вино, яке виражає ваш особистий смак і аромат, використовуючи лише кілька простих інгредієнтів та інструментів. Процес простий і зрозумілий, незалежно від того, чи робите ви вино для особливої події, чи просто для спокійного домашнього вечора. Тож чому б не спробувати і не насолодитися задоволенням від створення власного вина?