

1+1 ИЛИ ПЕРЕВЕРНИ КНИГУ



Кашин С. П.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО ВИНА

СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 641/642

ББК 36.99

К31

Кашин, С. П.

К31 1+1, или Переверни книгу. Изготовление домашнего вина. Секреты мастерства / С. П. Кашин. — М. : РИПОЛ классик. — 640 с. : ил.

ISBN 978-5-519-64317-7

В нашей книге вы найдете всевозможные рецепты изготовления вина и самогона, а также способы выбора сырья, методы его подготовки и переработки, узнаете, какое для этого понадобится оборудование. Попробовав приготовить вино дома, вы убедитесь, что этот процесс ничуть не менее увлекательен, чем последующая дегустация, а своей фирменной настойкой или наливкой вы приятно удивите близких и друзей, ведь ничего подобного на прилавках магазинов они не найдут!

УДК 641/642

ББК 36.99



Знак информационной продукции согласно Федеральному закону
от 29.12.2010 г. № 436-ФЗ

ISBN 978-5-519-64317-7 © ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2013

Практическое издание

Кашин Сергей Павлович

1+1, или Переверни книгу

Изготовление домашнего вина

Секреты мастерства

Фотография на обложке: *shutterstock.com*

Художественное оформление: *E. Калугина*

Корректор *Л. Мухина*

Издание подготовлено при участии ООО «Абсолют-Юни»

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ВИНА

Несмотря на обилие всевозможных вин на прилавках магазинов, мало кто откажется побаловать себя вином, приготовленным в домашних условиях из урожая, выращенного в собственном саду. Тем более что этот процесс не менее увлекательен, чем выращивание прекрасного плода из маленькой семечки. Домашнее виноделие предоставляет возможность пофантазировать, создать свой собственный неповторимый букет, а се-

край его создания передать по наследству как главную семейную реликвию.

Вино — это живой организм, который переживает разные этапы своего существования: молодость, зрелость, старость и смерть. Причем продолжительность жизни того или иного напитка зависит от его типа, а зачастую и от сорта винограда, который использовался для его приготовления. Как правило, лучшие свои качества вино демонстрирует к 12–16 годам, после 20 лет оно начинает постепенно их утрачивать и в 45 лет умирает. Но это общее правило, из которого, безусловно, есть исключения. Так, крепкие вина (мадера, токай) созревают только к 20–25 годам, после чего начинают медленно стареть, чтобы умереть в 60. А вот херес можно назвать долгожителем: его лучшими

вкусовыми качествами может насладиться не одно поколение, ведь его «период жизни» длится целых 160 лет.

Брожение

Если какой-либо ягодный или фруктовый сок надолго оставить в сосуде, через некоторое время в нем начнется процесс, похожий на кипение. Жидкость утратит свой первоначальный цвет, помутнеет, а на ее поверхности образуется нечто, напоминающее пену. Кроме того, у нее появится винный привкус. Причем сок «закипит» даже в том случае, если сосуд будет плотно закупорен.

Процесс превращения сока в вино получил название «брожение». В 1960-х годах французский микробиолог Луи Пастер дал его научное обоснование.

В результате многочисленных опытов ученый установил, что причиной брожения всякой сладкой жидкости являются некие низшие организмы, которых он назвал дрожжами, или дрожжевыми грибками.

Отдельно взятый дрожжевой грибок очень мал и поддается рассмотрению только вооруженным глазом, однако их скопление каждый из нас отлично знает. Это та самая серовато-желтая масса, которая оседает на дне бутылки с остатками фруктового сока в течение некоторого времени.

Если дрожжевым грибкам создать благоприятные условия, они очень быстро начнут размножаться. Вот почему на заводах по производству дрожжей из одного грибка в течение 1 суток получа-

ют несколько центнеров прессованных дрожжей.

При высыхании дрожжевые грибки не теряют своей жизнеспособности. Будучи чрезвычайно маленькими, они легко переносятся по воздуху и, попадая в благоприятную среду (например, в тот же сок), сразу же начинают размножаться, вызывая брожение.

Уберечь продукт от брожения можно: для этого жидкость надо прокипятить в плотно закрытой емкости.

Размножаются дрожжевые грибки тремя способами: почкованием, спорами и делением.

Самый быстрый и распространенный способ — это *почкование*. На тельце дрожжевого грибка появляется небольшая бородавка — так называемая почка.

Она быстро растет, а когда достигает размера материнского грибка, то отделяется от него и сама становится родительницей новых почек.

Очень часто на еще не отделившейся дочерней почке появляются другие почки, а на них — новые. В результате образуется дрожжевая колония, по виду напоминающая разветвленное дерево. Однако при самом малом сотрясении она распадается на отдельные дрожжевые грибки.

Спорами грибки размножаются медленнее и только в том случае, когда они ощущают дефицит пищи. После того как они достигают зрелости, а происходит этот на 10–12-м часе жизни, внутри них образуется от 1 до 11 продолговатых телец — спор. Они растут и в результате

разрывают материнский грибок. Появившиеся таким образом грибки в дальнейшем размножаются почкованием. Споры, в отличие от почек, являются более жизнестойкими и легче переносят неблагоприятные условия — высокую температуру, отсутствие влаги, питательных веществ и т. д.

Делением грибки размножают редко и только те из них, которые имеют удлиненное тельце. У зрелого грибка посередине тельца образуется перегородка, которая через некоторое время разделяет его на 2 самостоятельных грибка. Последние, в свою очередь, начинают быстро расти и вновь делятся пополам. Иногда такие грибки также образуют колонию, представляющую собой длинную цепочку.

Выше уже говорилось о том, что быстрое размножение дрожжевых грибков возможно лишь при благоприятных условиях, к которым относятся следующие.

Пища. Ее должно быть достаточно, ведь именно она является главным материалом, из которого строятся тельца дрожжевых грибков. По степени важности список питательных веществ, необходимых грибкам, можно представить так: белки, минеральные вещества и сахар.

Белковые азотсодержащие вещества способствуют росту грибков и образованию почек. При их дефиците дрожжи перестают размножаться и словно замирают. Самыми необходимыми минеральными веществами для них являются фосфорная кислота и калий. Однако для