

Набор для приготовления хлебного вина:

«Ячменно-пшеничное», «Ржаное»,

«Пшеничное солодовое».

Комплектация набора:

1. Сусло концентрированное.
2. Дрожжи сухие спиртовые

Отдельно приобретаются:

1. 2–2.5 кг. сахара или глюкозы.
2. Кастрюля 10 литров.
3. Вода 25 литров.
4. Емкость для брожения 30 литров.
5. Дистиллятор.
6. Средства для дезинфекции оборудования (Део–хлор или Star San).
7. Гидрозатвор с силиконовым уплотнением.
8. Лопатка или ложка для помешивания.
9. Угольный фильтр или активированный березовый уголь (5 гр. на литр).
10. Бумажный фильтр.

Перед подготовкой инвентаря, оборудования и ингредиентов рекомендуется прочитать инструкцию!

Инструкция:

1-й этап: Дезинфекция оборудования.

- Вымыть и продезинфицировать оборудование с помощью специальных моющих средств: Део–хлор, Star San или 70% раствором спирта.
- Тщательно ополоснуть оборудование.

2-й этап: Подготовка сусла.

- Вылить в кастрюлю 5 литров воды.
- Добавить в воду сахар или глюкозу.
- Нагревать воду с сахаром/ глюкозой, постоянно помешивая.
- Перемешать до полного растворения.
- Вылить в полученный раствор содержимое большого пакета из набора (концентрированное сусло).
- Перемешать до полного растворения
- Ополоснуть пакет небольшим количеством теплой воды и вылить остатки содержимого в кастрюлю.
- Тщательно перемешать
- Взять чистую бродильную емкость и налить в нее 20 литров подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
- Влить содержимое кастрюли в бродильную емкость
- Оптимальная температура полученного сусла 26–28 °С.
- Внести в сусло маленький пакетик из набора (пакетик с дрожжами).

Важно! Температура итогового продукта должна быть **НЕ БОЛЕЕ** 30 °С, это поможет избежать гибель дрожжей.

- Плотно закрыть крышку емкости для брожения.
- Установить в крышке гидрозатвор, наполнив его наполовину кипяченой водой.

3-й этап: Брожение.

- Оставить емкость в помещении на брожение на 5–10 дней.
- По окончании брожения аккуратно слить содержимое емкости с осадка.

4-й этап: Перегонка.

- Перегонять не менее 2-х раз: первый раз на максимальной скорости, второй раз - с отделением голов и хвостов.
- Разбавить дистиллят до 38.5% и очистить через угольный фильтр или поставить в банке с активированным березовым углем на 1–2 недели.
- В случае очистки березовым углем, через 5–7 дней встряхивать или перемешивать содержимое 2–3 раза в день. Затем дать отстояться и профильтровать через бумажный фильтр.

Дерзайте – все в Ваших руках!!!