

Мой путь от настоек к вину

Содержание

От автора

- 1. Мой путь от настоек к вину.**
- 2. Оборудование и приспособления.**
 - Ящики.*
 - О тележке.*
 - Посуда для брожения и хранения вина.*
 - Бочка дубовая.*
 - Стеклянные бутылки.*
 - Ведро пластиковое.*
 - Строительный миксер.*
 - Пресс, фильтрующая ткань.*
 - Пароварка.*
 - Воронки.*
 - Моющие и обеззараживающие средства.*
 - Гриппер.*
 - Весы, взвешивание.*
- 3. Подготовительные действия.**
 - Дрожжевая разводка.*
 - Обработка различных принадлежностей.*
- 4. Сбор винограда.**
- 5. Подготовка виноградной ягоды к переработке.**
 - Взвешивание.*
 - Мытьё ягоды.*
 - Отделение ягоды от гроздей.*
- 6. Приготовление мезги.**
 - Мезга для красного вина.*
 - Мезга, сусло для белого вина.*
- 7. Сбраживание мезги сусла.**
 - Сбраживание сусла белое винограда.*
 - Сбраживание мезги красного винограда.*
 - Опыт приготовления игристого вина.*
 - Опыт приготовления игристого вина.*
- 8. Прессование и отделение крупных частиц осадка.**
 - Получение только сухого вина.*
 - Получение жмыха для второго вина (петио).*
- 9. Снятие с дрожжевого осадка.**
- 10. Оклейка вина желатином.**
- 11. Выдержка.**
 - Первоначальная выдержка.*
 - Выдержка вина в дубовой бочке.*
 - Выдержка до бутилирования.*

Выдержка в бутылках.

12. Изготовление петио.

13. Пошаговые описания приготовления вина в 2024 году.

1. Пошаговое описание приготовления вина в 2024 году. Вино виноградное сухое из Рилайнс пинк сидлис.

2. Пошаговое описание приготовления вина в 2024 году. Вино виноградное сухое из Изабеллы с применением пектиназы (ИП).

14. Планы и реальность.

О планах.

Применение пектиназы.

Первичное отстаивание виноматериала.

Применение шаптализации и инвертированного сахара.

Приготовление мезги из подвяленной ягоды и приготовление мезги с гребнями.

15. В качестве итога.

От автора

При ознакомлении с печатными текстами и видеороликами на тему виноделия в домашних условиях, почерпнул большой объём информации. К полученной информации отнёсся критично, информацию об одних действиях принял себе на «вооружение» полностью, о других действиях стал применять в своей интерпретации, а третьи рекомендации - отверг.

Давно появилось желание поделиться своим опытом (более 10 лет) в изготовлении виноградного вина в домашних условиях. С другой стороны, за собой замечая, чем больше погружаюсь в это хобби, тем больше осознаю недостаток знаний, опыта и оснащённости. Какой бы ни была реакция коллег на содержание текста - их мнение для меня будет интересным и приемлемым.

В нижеизложенном тексте решил поделиться некоторыми приёмами, и описанием некоторых приспособлений, сделанными своими руками, о которых не было информации от коллег. Опережая описанные в тексте действия - предвосхищу, что кому-то может понравиться готовить виноградную мезгу с использованием пароварки (мантоварки) больше, чем пропускать ягоду между пальцами. Или сочтёт полезным применение гриппера по моему примеру. О многих операциях в изготовлении вина, можно сказать «давно известны», но, тем не менее, в них вложил свой смысл и могу подтвердить, «писали древние греки – остальные – переписывают».

Дорогие читатели, все, что написано выше, является моим личным мнением и ни в коей мере не претендует на истину последней инстанции.

1. Мой путь от настоек к вину.

Первый раз приготовил настойку из малины на спирте ещё в период прохождения военной службы в отдалённом гарнизоне Приморского края. Это было в 1987 или 1988 году. Гарнизон располагался даже не в райцентре, а в рядовом селе. Расстояние от села до ближайшего города (Уссурийска) в три раза дальше, чем до границы с Китаем.

Один из моих товарищей, а по совместительству был и сослуживцем, на окраине села распахал участок земли (не более 4 соток), прилегающий к участку местного жителя. Ограждение участка соорудил из доступного материала, т.е. колючей проволоки. Перед убытием к новому месту службы, товарищ передал участок для пользования мне.

На этом клочке земли произрастало около двух десятков кустов малины. Растения невысокого качества, да и урожайность желала быть лучшей. Но, как говорится, «дарёному

коню в зубы не смотрят». С более лучшими и урожайными сортами малины столкнулся многими годами позднее. А в то время был доволен имеющейся ягодой, из которой варили варенье, и которого у большинства сотоварищей не было.

В одно прекрасное лето, а точнее в период созревания малины на протяжении нескольких недель шли проливные дожди (такое явление считается типичным для Приморья). Ягоду пришлось собирать под проливным дождём, практически пропитанную водой, и по этой причине её невозможно было использовать для приготовления варенья. Но, как говорится, «голь на выдумки горазда», и поэтому решил, использовать ягоду для приготовления настойки. При изготовлении настойки, а точнее – сбережение ягоды – выбрал предельно простые действия. Ягоду измельчил картофелемялкой (толкушкой, пестиком), много лет спустя узнал, что такая операция называется приготовлением сусла, и залил спиртом, из расчёта по объёму 1/1. Через несколько дней полученное сусло отжал через марлю. Получился очень вкусный и чуть крепкий напиток. Одновременно посчитал, что в оставшемся жмыхе осталось еще много не экстрагированных веществ, и вторично залил спиртом, для точности сказать, примерно половинным объёмом от первоначального объёма. Через несколько дней выдержки, но значительно меньшее время, повторно сусло отжал. Настойка второго порядка оказалась крепче (потому, что использовал жмых, а не сочную малину). Настойки и первой и второй экстракции объединил. Однако высокая концентрация спирта (близкая к 40 %) мне не очень понравилась. Такую крепкую настойку следовало разбавить водой, но чистой водой делать это не хотелось, тем более что имелся под рукой продукт в виде жмыха. Он, по моему мнению, содержал остатки спирта и какое-то количество вкусовых веществ, поэтому в жмых долил кипячёной воды в половинном объёме от второй порции спирта и ещё раз «прополоскал» в течение нескольких дней. После очередного отжима получилась жидкость со слабым малиновым окрасом и вкусом, а также запахом спирта. «Обескровленный» жмых был бледным и выглядел совсем «неживым». Водный раствор влил в смесь крепких спиртовых настоек, таким образом, получил желаемый по крепости и вкусовым качествам напиток. В результате многодневных действий достиг того, что из ягоды извлёк максимальное количество полезных и вкусных веществ, и не потерял остаточный спирт в жмыхе, который мог бы по недомыслию выбросить после первого отжима. Отдельно следует отметить, что по моему вкусу хватило природного сахара из ягоды.

Таким образом, не имея никаких инструкций, рекомендаций и рецептов, путём личных проб и ошибок получил первый опыт приготовления алкогольного напитка в домашних условиях, который очень понравился по вкусу, доступности и простоте приготовления.

Возобновил приготовление настоек через десяток лет, то есть в конце девяностых годов. После увольнения с военной службы на пенсию, поселился в родительском доме с приусадебным участком, который получил от родителей в дар. На участке росло до десятка вишнёвых деревьев, которые давали очень хороший урожай.

В первое же лето, проживания в новых климатических, пространственных и социальных условиях, начал придумывать и применять приёмы по приготовлению настоек из новых ингредиентов, которыми до этого времени не пользовался. Компьютер и тем более интернет в то время для меня были недоступны, а пользоваться литературой, журналами и другими публикациями даже не пришло на ум. Единственным советчиком и консультантом был мой брат – кандидат сельскохозяйственных наук, агроном, сотрудник одного из НИИ сельского хозяйства. К этому времени он уже не первый десяток лет готовил в домашних условиях настойки, вина и винные напитки из подручных плодов.

Упомянул о своём брате, по той лишь причине, что он как агроном, да ещё и кандидат наук, имел широкую и глубокую компетентность в сущности растений, закономерности их вегетации, особенностей ухода. Брат во многом оказывал помощь, начиная от значимых советов, рекомендаций по выращиванию плодовых культур, до того, что на первых порах делился со мной достаточным количеством винограда.

Первый рецепт, по которому приготовил вишнёвую настойку, является и простым и в тоже время трудоёмким, но, тем не менее, этот рецепт придумал сам. Впоследствии познакомился со схожими рецептами, но они всё-таки, значительно проще. Простота моего рецепта заключается в том, что применяются два ингредиента: вишня и водка. Сложность усматривается в переработке плодов вишни. На первом этапе отделение косточек из плодов, те люди кто выполнял такую операцию, знают сложность работы по переработке, к примеру, двадцати килограммов и более. На втором этапе из этой массы выдавил вручную через марлю сок, и отделил выжимки. На третьем этапе сок выдержал около суток в погребе с целью отстаивания прозрачного сока от осадка. На четвертом этапе, отделение прозрачного сока и фильтрование осадка через плотную капроновую ткань в несколько слоёв. Для фильтрования осадка ткань, сложенную в два слоя расположил в дуршлаге, на которую вылил осадок, затем эту ткань завязал в узелок. Этот узелок подвесил к потолку в погребе, а под узелком поставил сосуд для сбора стекающего сока. В результате получилось еще некоторое количество прозрачного сока, а в узелке остался кашеобразный осадок. Пятый этап - смешивание сока с водкой в соотношении 1/1. Шестой этап - выдержка в течение не менее месяца, в результате в настойке вновь образовался осадок, от которого отделил через резиновый шланг диаметром в 10 миллиметров. К сожалению, значительно позже пришло мнение, что из выжимок и кашеобразного осадка можно было приготовить пастилу. Но это как говорится «задним умом горазд».

Брат предложил другой рецепт, по которому приготовил опытный образец настойки (с таким же рецептом познакомился в интернете пару десятилетий спустя). Рецепт заключается в простых и незамысловатых операциях. Мытыми плодами вишни заполнил трёхлитровую банку до верха, и залил до верха водку, примерно вместились один литр. Под крышкой выдержал около одного месяца – в результате получилось примерно полтора литра настойки. Этот рецепт в дальнейшем не стал применять, во - первых что вишня, оставшаяся после сцеживания настойки не пригодна для использования, во – вторых в плодах оставалось достаточно много спиртного.

Со временем постепенно от настоек из вишни отказался, по причине высокой цены на водку. Взамен прежнему увлечению появился интерес к изготовлению винных напитков путём спиртового сбраживания вишни и яблок, а в последующем и винограда.

По прошествии продолжительного времени посадил несколько кустов винограда. Должен упомянуть, что виноградные кусты прижились не с первого раза, перед этим был целый ряд неудач и разочарований, которые продолжались несколько лет, но, в конце концов «нашёл общий язык» с растениями, не совсем типичными для Оренбуржья.

2. Оборудование и приспособления.

После того, когда стал получать урожай более сотни килограммов ягоды, возникли вопросы, как, во что собирать, чем, и в чём перерабатывать и хранить виноград и вино. Все предметы, приспособления и порядок их использования накопил не сразу, да и сейчас, по истечению нескольких лет применения, уверен, что ещё множество приспособлений и действий с ними впереди.

Ящики. Для сбора винограда собрал более десяти ящиков из перфорированной пластмассы, в которых транспортируют фрукты от производителя до прилавков розничной торговли. К одному ящику прикрепил из деревянных реек полозья, что - то наподобие саней, а также привязал две веревочные ручки удобной для переноски длины. Такой ящик перемещаю (волоку) по земле от куста к кусту при сборе винограда. Второе применение ящика с верёвочными ручками - это очень удобно переносить одновременно несколько ящиков, составленных в стопку.

О тележке. Садовую или как ещё можно назвать строительную тележку переделал под свои цели. Штатное корыто демонтировал с «шасси» тележки, а вместо него установил щит, сшитый из деревянных реек. На таком щите очень удобно устанавливать ящики

стопами по четыре штуки, таким образом можно уместить до 16 ящиков. При перевозке такого количества ящиков их креплю верёвкой к основанию щита. Для того чтобы ягода в нижних ящиках не мялась при транспортировке и краткосрочном хранении к щиту прикрепил четыре рейки, которые максимально сокращают контакт днища ящика с поверхностью щита, а также обеспечивает воздухообмен.

Посуда для брожения и хранения вина. Использую различную посуду, исходя из количества мезги: а) стеклянные бутылки, бутылки и банки ёмкостью от 0,25 до 20 литров; б) кеги из-под пива по 30 литров; в) бутылки из-под воды по 18,9 литров; г) эмалированные кастрюли по 20 и 40 литров; д) пластиковые пятилитровые бутылки из-под бутилированной воды. Строгих противников пластиковой тары прошу «шибко» не критиковать, ведь напитки готовлю для себя. Опираясь на свой опыт (более десяти лет) изготовления вина, большого ущерба вкусовым качествам вину своего изготовления не нахожу.

Вместо гидрозатворов и медицинских резиновых перчаток в течение нескольких лет применяю пробки из хозяйственных тканевых салфеток. Такой «девайс» увидел в видеоролике одного из виноделов - любителей. В своей практике видоизменил конструкцию такой пробки тем, что в середину салфетки завёртываю отрезок сучка от плодового дерева, тем самым значительно сокращаю требуемое количество ткани. Углекислый газ при избыточном давлении беспрепятственно сам удаляется из сосуда, но небольшой объём сохраняется над бродящей поверхностью, является своеобразным буфером между атмосферным кислородом и мезгой и исключает контакт мезги (сусла) с кислородом, также как и в случае с перчаткой. И ещё о пробке: использую салфетки трёх цветов, по которым как флажкам определяю различные параметры (состав исходного, сорт винограда, начало изготовления, применяемый рецепт и т.д.) содержимого бутылей.

Для переноски многолитровых бутылей, кег и банок изготовил ручки. Основной частью ручки представляет хомут с винтовым приводом (диаметром 60–100 миллиметров, в зависимости от диаметра горловины), две серьги, которые проушинами надеваются на хомут для крепления «П» образной ручки. Ручку с помощью винтов и гаек креплю к серьгам, такое соединение даёт возможность складывать её. К изготовлению складывающихся ручек пришёл после того, как возникли неудобства при переливании вина и пользования пробками с торчащими вверх ручками. (Рис 1)



Рисунок 1

Бочка дубовая. Для созревания вина в течение от четырёх до десяти месяцев использую дубовую бочку из кавказского дуба. Несколько заливок вина она выдержала и придаёт вину благородные нотки. После опорожнения бочки от вина первоначально её неоднократно ополаскиваю водопроводной водой. Затем в бочку засыпаю 50 - 60 граммов

пищевой соды и заполняю водопроводной водой до полной ёмкости, с таким раствором выдерживаю около суток. На вторые сутки сливаю раствор соды и заливаю уже кипятком, но на четверть объёма. После того, как кипяток остынет в бочке, сливаю воду. Бочку считаю готовой для заполнения новой порции вина, такой режим помывки и подготовки ни разу не подвёл. Крайний раз перед заполнением вином, бочку окурил оксидом серы, это первое использование оксида серы. Надеюсь, что получится значительно лучше, чем «первый блин – комом».

Стеклянные бутылки. Для более длительной выдержки, подарка или дегустации близким и знакомым или просто подачи к столу использую стеклянные бутылки от 0,25 до 3,75 литров. Часть бутылок остались после домашних застолий, но часть приобрёл в кафе. Подготовка бутылок, особенно полученных из кафе или перед очередным заполнением вином, заключается в тщательной помывке дезинфицирующем растворе и кипячении, удаление этикеток, контрэтикеток прочих наклеек.

Ведро пластиковое – иногда называю «ферментёром» пластиковую ёмкость с крышкой из пищевого пластика, вместимость 32 литра, которое использую для приготовления мезги и брожения петио (вторичного вина).

Строительный миксер. Для измельчения ягоды использую строительный миксер, который приводится в действие с помощью электродрели (кто - то из виноделов – любителей рекомендовал миксер из нержавейки), но мне не удалось такой приобрести.

Пресс, фильтрующая ткань. Десять лет пользуюсь прессом ручным, универсальным с винтовым приводом, который приспособил под свои требования. В процессе пользования прессом обратил внимание на недостатки (на мой взгляд). Во первых фильтрующие мешки из комплекта пресса – быстро порвались. Во вторых, вращая винт штатным рычагом (воротом) приходилось прикладывать очень большие усилия для того, чтобы полнее выжать вино из мезги (сусла). Для устранения неприятных для себя моментов поступил следующим образом. Первое, вместо фильтрующего мешка стал применять отрезок тюля из синтетических волокон, сложенный в два слоя. Явные преимущества налицо, удобнее пользоваться при наполнении мезгой и стирать легче, чем мешки, а также немаловажно доступность и практически бесплатность. Отрезки тюля также использую в качестве фильтрующего материала. Второе - на штатный рычаг (ворот) надел соответствующего диаметра небольшой отрезок стальной трубы, который увеличил длину рычага, следовательно, и увеличилась сила давления через поршень на мезгу (сусло). В результате требуется значительно меньше применять усилий при вращении винта, в результате выход отжимаемого виноматериала увеличился, а значит потерь продукта и затрат времени сократился.

До приобретения винтового пресса ручного, универсального, виноматериал отделял от жмыха посредством выжимания через марлю, тюль и т.д. В последующие годы смастерил устройство, состоящее из двух фанерных пластин размером 20*30 сантиметров; четырёх болтов длиной 25 сантиметров, с гайками и шайбами; ткани для фильтрования; шуруповёрта с насадкой по размеру головки болта. Мезгу, завернутую в ткань, помещал между пластинами, а болтами с помощью шуруповёрта создавал давление, и виноматериал спокойно вытекал в подставленное ведро. Жмых после такого воздействия оказывался довольно плотным и содержал совсем небольшое количество виноматериала. Подтверждением этого служит то, что жмых, спрессованный таким образом, при падении в ведро с высоты не разламывался.

Пароварка. Пестик (толкушка). Для приготовления мезги (сусла) изначально использовал кастрюлю из нержавеющей металла из комплекта пароварки. Такую кастрюлю наполнял перебранной ягодой, измельчал (давил) кухонным пестиком, которым хозяйки готовят картофельное пюре. Однако за некоторыми «шустрыми» ягодками приходилось подолгу «гоняться», чтобы их раздавить, потому что «скрывались» в большой массе

образовавшейся жидкой мезги. На такие «догонялки» приходилось затрачивать дополнительное время, а «время – дорогого стоит».

На первых порах, в оснастку для приготовления мезги включил вставку в кастрюлю с перфорированным дном (из комплекта той же пароварки). Мякоть, сок и семена из измельчённых ягод быстро сливаются в нижнюю кастрюлю, а «шустрые» ягоды быстро попадают по пестик.

Второе нововведение изготовил из куска фанеры «пестище». Для изготовления нового «девайса» из восьмислойной фанеры вырезал сектор от круга по площади равной примерно 25 – 30 % площади кастрюли с перфорированным дном. К полученному фанерному сектору прикрепил анодированными саморезами две стойки, а на них надел ручку в виде перекладки. Все детали получившегося «девайса» многократно пропитал варёным подсолнечным маслом. Такая пропитка уже несколько лет защищает фанеру и древесину от набухания и порчи. Размер ручки позволяет брать «пестище» двумя руками и с большим усердием давить ягоду, потому, что во вставке в кастрюлю с перфорированным дном мезга не накапливается, и «шустрые» ягодки быстро попадают под «пестище». С помощью нехитрого приспособления добился полного измельчения ягоды в мезгу, и что очень важно, значительной степени увеличил производительность. (Рис 2)

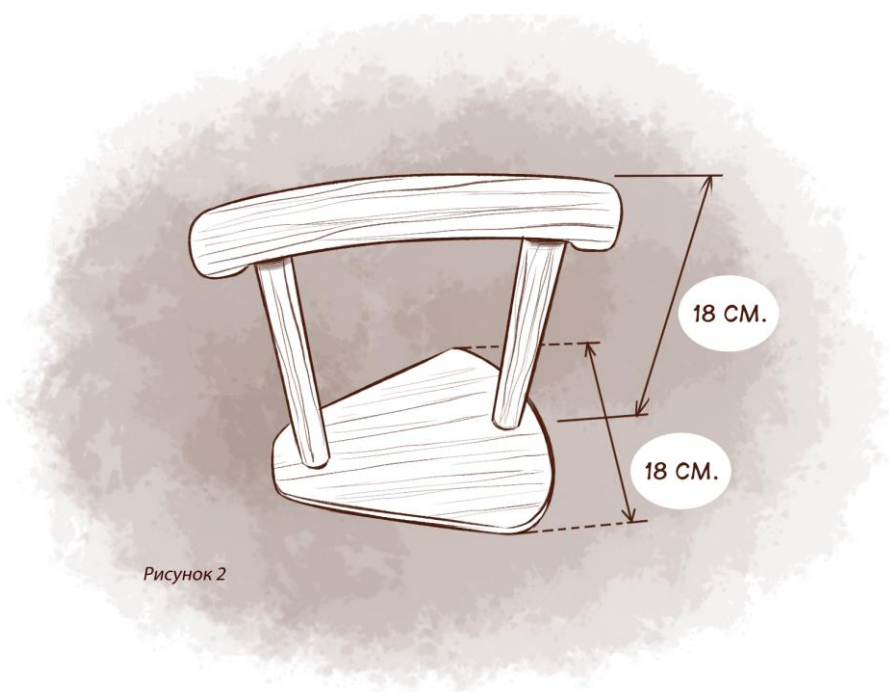


Рисунок 2

Воронки. Некоторое время возникала сложность с переливанием мезги в бродильные ёмкости с небольшим горлом. Для переливания мезги из кастрюли в ёмкость изготовил воронку из шестилитровой пластиковой бутылки, у которой внешний диаметр горлышка 47 миллиметров. Для этого отрезал дно бутылки, а резьбу на горлышке сточил напильником. Вторую воронку изготовил из пластиковой бутылки с внешним диаметром горлышка 37 миллиметров, ее предназначил для наполнения пятилитровых бутылок. В такие воронки удобно переливать мезгу из кастрюли большего диаметра, чем горловина воронки. Получилось очень просто и доступно. Через несколько лет после начала пользования такими воронками в одном из видеосюжетов увидел аналогичное приспособление у винодела-любителя. А это значит, что коллеги в разное время и разными путями приходят к одинаковым или, по крайней мере, схожим решениям. Для наполнения стеклянных винных бутылок применяю воронки, приобретенные в хозяйственном отделе магазина.

Моющие и обеззараживающие средства. Залогом получения качественного вина является чистота оборудования и посуды. Самому большому загрязнению

подвергается посуда, в которой протекает процесс брожения. На протяжении нескольких лет для очистки, а практически – растворения загрязнения, применял кальцинированную соду. Но в одно прекрасное время столкнулся со средством для прочистки кухонных раковин, моё внимание привлекло то, что в этом средстве содержится до 70 % едкого натрия. Это моющее средство во многом превосходит кальцинированную соду. Практически не требуется применение щёток, ёршиков и т.п., достаточно несколько раз взболтать раствор, а загрязнения растворяются при замачивании. Время замачивания зависит от степени, возраста загрязнения и концентрации «чудо средства».

С некоторого времени перенял у коллег виноделов – любителей опыт использования в качестве моющего и обеззараживающего средства лимонную кислоту. Последнее время в растворе лимонной кислоты стал хранить шланг для переливания вина. Таким образом, он постоянно находится чистым, обеззараженным и готовым к применению, как теперь часто говорят 24 на 7.

Grunner. На протяжении всех лет домашнего виноделия применял различные приёмы маркировки используемых емкостей. На первых порах на ёмкости наклеивал малярный скотч, на котором наносил порядковый номер или делал краткую запись. Через несколько лет пользования этот способ перестал удовлетворять тем, что периодически в этих ёмкостях приходилось менять содержимое, а значит, маркировка на ёмкости не соответствовала содержимому, кроме того, такую наклейку нередко обливал вином или водой во время помывки посуды. В дальнейшем стал применять ярлычки по подобию бейджика. Дыроколом пробивал отверстие в картонке небольшого формата, на которой мог вести различные записи обо всех манипуляциях от момента получения мезги (сусла) и до распития последней бутылки вина. Эти бейджики тоже оказались неудобными из-за того, что часто обливались вином. Последней «идеей» стал - гриппер (*в переводе с англ. – захват, зажим с застёжкой, которая называется zip-lock*). Под свои нужды несколько приспособил этот «чудо пакетик». К уголку нижней части гриппера с помощью узкого скотча приклеил полукольцо из проволоки, к которой привязал верёвочное кольцо, а через нижнюю часть с застёжкой легко вставляю карточки с подробными описаниями. Таким образом, произведённые записи защитил от порчи. Смещенное к углу гриппера проволочное полукольцо лучше обеспечивает стекание жидкости при случайном проливе, а верёвочное кольцо облегчает многократные надевания и снятие гриппера. (Рис. 3)



Рисунок 3

Весы, взвешивание. Для получения качественного вина необходима точность. Прежде всего, точность нужна в определении веса ингредиентов. Для взвешивания

винограда применяю напольные бытовые весы, подробнее описано в подразделе «5. Взвешивание». Для получения навески от 0,1 до 5 килограммов (например, сахара) использую хозяйственные весы. Для получения навесок от 10 миллиграмм до 100 грамм пользуюсь лабораторными весами с двумя чашечками и набором разновесов. Такой инструмент сохранился в семье ещё с восьмидесятых годов прошлого столетия, когда об электронных весах в быту и не мечтали. На таких весах, к примеру, взвешивал дозу пектиназы, яичную скорлупу, для снижения кислотности вина, теперь буду и другие ингредиенты взвешивать.

3. Подготовительные действия.

Дрожжевая разводка. Первый рецепт. Накануне сбора винограда отбираю около полутора килограммов отборных гроздей. С помощью кухонного пестика (толкушки) готовлю мезгу и добавляю около 100 грамм сахарного песка, получившуюся мезгу помещаю в 3 литровую (для надёжности) стеклянную банку и пастеризую на водяной бане при температуре не выше 50 – 60 °С, выдерживаю при такой температуре до достижения температуры окружающей среды 22 – 25 °С. Доливаю кипячёной воды до общего объёма около 2 литров. К полученной мезге добавляю 1 - 2 чайные ложки винных дрожжей белорусского производства. Банку накрываю марлей от насекомых. Через 30 – 40 минут начинается процесс брожения. О дальнейшем применении дрожжевой разводки читаем в пункте 7 Сбраживание мезги и сусла.

Второй рецепт. После получения сусли для приготовления вина по технологии белого вина, остаётся значительное количество жмыха. Считаю, незначительно исключать этот жмых из дальнейшего производства домашнего вина. Поэтому к жмыху добавляю небольшое количество 20 - 25 % сахарный сироп, таким образом, получается мезга несколько схожая по качеству с виноградной мезгой. Остаётся добавить винных дрожжей и немного подождать обязательного положительного результата. Также через 30 – 40 минут начнется процесс брожения.

Третий рецепт. Нередко уже бродящую мезгу использую в качестве дрожжевой разводки. Во вновь приготовленную мезгу добавляю небольшое количество бродящей мезги или сусли.

Четвёртый рецепт. Иногда в качестве дрожжевой разводки использую только шапку с бродящей мезги. В этом случае снимаю часть шапки, содержащей минимальное количество винноматериала, а в некоторых случаях использую даже дрожжевой осадок от предыдущего вина. Так поступаю с целью экономии винноматериала по разным причинам, вплоть до передачи другим людям.

Однажды наполнил литровую банку шапкой с бродящей мезги, казалось бы, почти сухой, и передал товарищу для «реанимации» мезги, которая «не хотела» у него бродить. За непродолжительное время пока мы вели разговор о делах виноградно-садовых, казалось бы, почти «неживая шапка» вспучилась и сорвала с банки пластмассовую крышку. Пришлось экстренно шапку трамбовать, а товарищу на полных газах ехать домой. Закончилось всё благополучно, закваску довёз до дома, его вино получило «второе дыхание».

Пятый рецепт. По этому рецепту готовлю дрожжевую разводку для белого вина. Суть этого рецепта несложная и заключается в следующем. Беру примерно один килограмм ягоды (сообразуясь с общим количеством винограда) и готовлю мезгу, которую пастеризую (для удаления диких дрожжей и патогенов) в течение 30 минут на водяной бане (так меньше вероятности перегреть) при температуре 50 – 60 °С. После естественного остывания вношу винные дрожжи. Через 30 – 40 минут видны признаки брожения.

Шестой рецепт. Таким рецептом пользовался, до того, как стал регулярно применять винные дрожжи. Для этого готовил мезгу из невымытых ягод, которую помещал в стеклянную банку, наполняя её не более чем 75 %, горлышко обвязывал марлей и оставлял в помещении

при температуре 18 – 25 °С. На второй или третий день возникало брожение, которое поддерживал небольшим количеством сахарного 20 – 25 % сиропа.

Обработка различных принадлежностей. Тем временем, пока дрожжевая разводка «набирает силу» занимаюсь подготовкой к применению инструмента, тары и различных принадлежностей. Тщательно мою с применением моющих и чистящих средств: винтовой пресс для получения сока; строительный миксер для приготовления мезги (сусла); различную посуду: ведро пластиковое, в котором готовлю мезгу; бутылки для брожения и ферментации мезги и сусла; пластиковые вёдра для промежуточного сбора и кратковременного хранения мезги; воронки для переливания мезги и сусла; мерную посуду; ящики для сбора, переноски и помывки винограда. Тщательно вымываю все предметы, ранее перечисленные, абразивными моющими средствами, а затем обеззараживаю «головами» от самогоноварения или спиртосодержащей жидкостью, а в последнее время стал применять раствор 2–5 % раствор лимонной кислоты. Поверхности, доступные для обработки рукой с влажной салфеткой тщательно протираю, а внутренние поверхности бутылей обрабатываю путём ополаскивания, с последующей выдержкой по времени поверхности с жидкостью. Лабораторного контроля на предмет полноты обработки, конечно, не проводил, но опыт показал, никаких негативных последствий в полученном вине не обнаружил.

Однажды посмотрел видеоматериал одного из «виноделов - любителей», в котором он заявил, что виноматериал и дрожжи сами обеззаразят посуду (происходит саморегулирование). Может быть в практике того человека, как говорится, «все сходит с рук». С таким заявлением **категорически** не согласен, и тем более не применяю в своей практике, а тем более экспериментировать не стал. Скорее всего, что тот винодел – любитель просто не «нарывался» на патогенные организмы вина. Думаю, в том случае, если такие патогены «заведутся», то, скорее всего ущерб будет значительным, и каким образом потом избавиться от такой напасти, и чего это будет стоить? Как говорится: «легче предупредить, чем потом лечить». «Чистота – залог здоровья» и вина и тем более вашего. В видеороликах некоторые виноградары делают акцент на том, что обязательно обеззараживают секатор перед тем, как им прикоснутся к виноградному кусту. Такую защитную операцию выполняют при переходе от предыдущего к последующему кусту. С мнением и действиями таких виноградарей согласен, и как говорится «бережёного - Бог бережёт».

После того, как был отредактирован этот текст, попался на глаза видеоролик. В этом видеоролике винодел – любитель рассказывал о том, как *холодной водой моет стеклянную банку с целью удаления (растворения) запаха (газов)*. С мнением этого коллеги согласиться можно только частично. Действительно, газы в холодной воде растворяются лучше, чем в теплой (на примере газированной воды или игристого вина, чем теплее напиток, тем быстрее он лишается углекислого газа). Но угрозу для вина представляют патогенные организмы, находящиеся в налёте (твёрдом, аморфном или жидком), который проявляется в крупных мазках или тончайших, практически невидимых. Собственно из этого налёта и выделяется запах (газообразное вещество). А для того, чтобы удалить первопричину угрозы вину – отмываю поверхности посуды и оборудования горячей водой с применением физических (механических) методов и химических средств. Для помывки посуды, которой пользуюсь при изготовлении вина и настоек применяю, бытовые средства, как «Пемолукс», «Fairu» и другие. А вот для обеззараживания применяю спиртосодержащую жидкость, а ещё чаще «голова» (*побочный продукт самогоноварения*). Для удаления налёта на внутренних поверхностях бутылей и бутылок в арсенале имеются «ёршики» от фабричных до самодельных, с помощью которых добираюсь до самых труднодоступных мест.

4. Сбор винограда.

Как правило, сбор винограда провожу в солнечную тёплую погоду. Поскольку мой рост более 180 сантиметров, да и возраст более 70 лет, нижняя проволока шпалеры расположена на высоте в 40 сантиметров от поверхности земли. Эти исходные понудили к тому, что виноградные грозди собираю сидя на специальном для таких работ приспособлении. Срезанные грозди складываю в ящик, оснащенный деревянными полозьями и двумя верёвочными ручками. Полозья позволяют волоком перемещать ящик по земле от одного куста к другому, причём на нижний могу поставить для наполнения, как минимум два, а то и три ящика. Ящики с собранным виноградом устанавливаю на тележку. В первую четверть дня собираю не более 40 килограммов, чтобы успеть его переработать до сумерек.

В практике сбора винограда были два случая, которые были вне всяких правил. Один раз брат заранее пригласил собрать виноград на дачном участке. Но в условленный день постоянно шёл морозящий дождь. Так, что урожай пришлось снимать, одевшись в прорезиненные плащи. Естественно, в такую погоду весь урожай собрать не удалось. Через несколько дней ударили небольшие заморозки и выпал небольшой снежок. В следующие выходные остаток урожая пришлось извлекать из-под опавших листьев, которые были частично покрыты небольшим слоем снега. Ягода от мороза, снега и дождя не пострадала. В подтверждение тому – вино получилось не хуже, а может быть и лучше, чем в предыдущие годы с хорошей погодой.

5. Подготовка виноградной ягоды к переработке.

Взвешивание. Ящики с собранным виноградом на тележке перевозжу к месту взвешивания. Взвешивание провожу на напольных бытовых весах. Для удобства размещения ящиков на весах и доступа к просмотру показаний на поверхность весов кладу рейки, препятствующие свисанию ящиков и исключаяющие их контакт с подстилающей поверхностью.

Мытьё ягоды. Почитателям технологии «ягоду не мыть!» попытаюсь объяснить своё решение, тем, что мой приусадебный участок находится в черте областного центра. С севера в 50 метрах проходит оживленная дорога, а с западной стороны, просто асфальтированная дорога, по которой ежедневно проезжает не один десяток автомобилей, не говоря уже о том, что у каждого домовладельца имеются автомобили или даже по два. Пыли и выхлопных газов над виноградником достаточно много. К тому же дождевая вода в городской черте совсем не дистиллированная. А сколько ещё различных насекомых, прилетающих от наружных туалетов. Поэтому перед началом изготовления вина просто вынужден мыть виноград. Всё загрязнение конечно не смою, но значительную часть удалю, самое главное – самоуспокоение «сделал всё, что смог». Для мытья винограда ящики расставлены стопками на площадке садовой тележки. Мою ягоду сильной струёй воды, такой силы, что она может лететь на полтора десятка метров. Такой струёй мою ягоду со всех сторон ящика, и составляю в отдельную стопку. После завершения «водной процедуры» ящики выставляю в один ряд по высоте с наклоном в 20–30 градусов. Вода успешно стекает, а ягода просыхает и проветривается.

Отделение ягоды от гроздей. Отделяю ягоды от гроздей вручную. Особое внимание обращаю на удаление недозревших и испортившихся ягод. Пригодные ягоды складываю в ведро пластиковое, которое наполняю так, чтоб оставалось свободным не менее 10 сантиметров пространства до верхнего края. Отходы в виде гребней и ягод, непригодных к производству вина, собираю отдельно и выношу вместе с другими бытовыми отходами в контейнер для мусора. Такие отходы не допускаю в компостную яму из опасения развития различных болезней винограда, или, по крайней мере, не создавать питательную среду для таких заболеваний.

6. Приготовление мезги.

Из отобранной ягоды приступаю к приготовлению мезги. Для этой операции применяю электрическую дрель, обладающую достаточной мощностью (не менее 1000 ватт). В такую дрель вставляю строительный миксер. Надеюсь, и даже уверен, что вреда конечному продукту не принесёт контакт стали с мезгой очень короткое время (не более 10 минут). Приготовление мезги начинаю с того, что строительным миксером как пестиком немного подавлю ягоду и только после этого включаю дрель для дальнейшего измельчения основной части ягоды. Непосредственно процесс приготовления мезги занимает не более 10 минут.

При полной загрузке ведра пластикового во время измельчении ягоды в мезгу, столкнулся с таким неприятным фактом, как разбрызгивание мезги за его пределы ёмкости. Выход из неприятной ситуации нашел в том, что ягоду стал наполнять на 10 сантиметров ниже верхнего края ведра пластикового.

Мезга для красного вина. Для приготовления мезги применяю имеющийся инструмент. Для переработки большого объёма винограда использую строительный миксер с дрелью, а с небольшим количеством справляюсь с помощью пароварки и «пестища», ранее описанных. В частично измельчённую мезгу вношу порцию дрожжевой разводки, предварительно убедившись в её жизнеспособности, а многократные повторения таких действий подтвердили - «идёте правильным путем, товарищ!». После внесения дрожжевой разводки завершаю измельчение ягоды, одновременно происходит равномерное распределение дрожжей по всему объёму мезги. Мезга однородной консистенции готова для розлива по бродительным ёмкостям.

В сентябре 2024 года в качестве эксперимента впервые в мезгу внёс пектиназу. Для эксперимента выбрал виноград двух сортов Рилайнс пинк сидлис и Изабелла. Забегая вперёд, опишу промежуточный итог. Выход и того и другого вина несколько увеличился, мезга легче подвергалась прессованию, а образующийся жмых значительно меньше содержал остатка виноматериала, но самое главное – вино быстрее осветлилось, с образованием устойчивого осадка.

В своей практике применяю приготовление вина одного сорта винограда, даже, если объём вина составляет от трёх литров. Работа с такими малыми объёмами, конечно, влечёт за собой дополнительные хлопоты (затрату и времени и труда), конечно проще небольшое количество ягоды смешать с основным урожаем. Смысл отдельного приготовления вина вижу в том, что получаю вкус от конкретного сорта уже после ознакомления с характеристиками каждого образца, решаю о проведении купажа, или сохранить моно сортное вино. К написанию этого абзаца побудил рецепт одного винодела – любителя, который при переработке в общий чан закладывает виноград разных сортов, не считаясь даже с цветом ягоды. Может быть он уже «не одну собаку съел в этом деле», и купаж производит на этапе приготовления мезги, а может быть ему не интересны особенности вина по отдельности. О написанном как говорится «каждый суслик на своём поле – агроном».

Мезга, сусло для белого вина. Первоначальные действия по приготовлению мезги для белого и красного вина одинаковы. Отличием является то, что вместо дрожжевой разводки, в частично измельчённую мезгу, внёс расчётную дозу растворённой пектиназы. Для 9,5 килограммов мезги приготовил 5 граммов пектиназы. Для этого навеску пектиназы растворил в 250 миллилитрах кипячёной воды. Предназначение пектиназы - более полная отдача сока из мякоти ягоды. В зависимости от объёма мезги для вина по белому, мезгу оставил в пластиковом ведре, а в дальнейшем буду переливать в бутылки. Мезгу с пектиназой на одни сутки поместил в погреб, в это время года там температура около 18 °С.

В своих действиях с пектиназой дважды действовал вопреки инструкции по её применению. При выдержке мезги вместо температуры от 35 до 50 °С, применил температуру около 18 °С, и второе вместо двух суток – выдержал только одни сутки.

Объясняю свои действия просто. Первое - опасение, что мезга за двое суток может забродить на диких дрожжах, и тогда чистую культуру применять будет уже поздно. Второе в домашних условиях выдерживать температуру в параметрах от 35 до 50 °С проблематично, кроме того температура 50 °С соответствует температуре пастеризации вина.

Предотвратить самопроизвольное брожение можно внесением препаратов для сульфитации, но опыта по проведению такой операции не имею, только поверхностно знаю об этом. В связи с написанием этого текста, прочитал несколько статей, в которых доступным языком описаны преимущества, простота и даже польза от применения препаратов содержащих диоксид серы. После прочтения статей пришёл к мнению, что в очередном сезоне свое «хобби» усовершенствую и буду применять метабисульфит калия (*он же бисульфит калия, пиросульфит калия, E224*). В первую очередь планирую применять пиросульфит калия при изготовлении белого вина, поскольку виноград белых сортов созревает у меня первым. Надеюсь, рекомендации, с которыми познакомился, достоверные, а интуиция не подведет, и положительный результат не заставит долго ждать.

7. Сбраживание мезги и сусла.

Сбраживание сусла белое винограда. В предыдущие годы вино из белого винограда делал, как говорится по рецепту красного вина. Теоретически знал о разнице технологий приготовления белого и красного вина, но как-то не задавался такой целью. И только в 24 году пришёл к решению, «созрел», чтобы из белого, скорее розового винограда Рилайнс пинк сидлис приготовить вино с соблюдением основного правила. Подвигло к такому шагу ознакомление с препаратом пектиназа, его назначением, свойствами и порядком применения, оказывается популярным в виноделии. Порядок приготовления мезги уже описал в подразделе «Мезга, сусло для белого вина». Пока мезга настаивалась с пектиназой, приготовил дрожжевую разводку. Для этого приготовил другую порцию мезги из этого же сорта винограда, не более 0,5 килограмма, пастеризовал её на водяной бане при температуре до 50 °С, остудил вместе с водяной баней до температуры 25 °С, и внес половину чайной ложки винных дрожжей (ЧКД). Через 30 минут на поверхности мезги появились признаки деятельности дрожжей, а на следующий день они активно размножились, и были готовы к применению. Через 12 часов с первой порцией мезги, обработанной пектиназой, в перфорированный бункер прессы внёс дрожжевую разводку и отпрессовал. Вторую порцию мезги залил в перфорированный бункер поверх жмыха от первой порции, таким образом, полнее промыл и дважды отпрессовал дрожжи.

Следует отметить, даже после двукратного прессования в жмыхе осталось достаточно дрожжей для того, чтобы жмых, размоченный 25 % сахарным сиропом, превратился в дрожжевую разводку для последующих порций мезги. Дальнейшие манипуляции и фиксация действий при преобразовании сока во вкусное вино описаны на одном из примеров далее в конспективной форме.

Сбраживание мезги красного винограда. Основными сортами винограда, из которых готовлю вино, являются - Памяти Домбковской (БЧЗ, бессемянный черный зимостойкий) и Изабелла, есть, конечно, и другие сорта, но они пока дают небольшой урожай. В начале своей деятельности на поприще винодела – любителя вино готовил на диких дрожжах. На первых порах всё получалось, и устраивали вкус и качества вина. Одна знакомая, узнав о нехитром рецепте, по которому готовлю вино, и естественно попробовав его, назвала его «античным». Со временем, «плавая и ныряя» в бездонных и бескрайних просторах интернета стал «наматывать на ус», оценивать, принимать и отбраковывать информацию по этой тематике. В результате от сезона к сезону совершенствую свои рецепты, пробую новые препараты, применяю подручную оснастку и промышленного производства. Таким образом, первым шагом было пробное использование винных

дрожжей белорусского производства. Понравились и стали неотъемлемым компонентом в моей деятельности.

О сборе и взвешивании винограда, приготовлении дрожжевой разводки и мезги, уже подробно написал ранее. Мезгу, смешанную с дрожжевой разводкой, из пластикового ведра, в котором её готовил, ковшом через самодельную воронку разливаю по бутылкам. Количество бутылей беру столько, чтобы весь виноград одного сорта, предназначенный для сбраживания, уместился в них (конечно с учётом заполняемости каждой бутылки только на 75 %). Считаю важным равномерное распределение мезги с дрожжевой разводкой по всем бродильным ёмкостям, а небольшое её количество имеет второстепенное значение. Иногда так случается, что за один день весь виноград, предназначенный для этого рецепта, не удаётся переработать. Беды в том не вижу, что в бутылках осталось слишком много свободного места, на следующий день заканчиваю перерабатывать остатки винограда этого сорта. Второй и последующей порцией мезги (но уже без дрожжевой разводки) заполняю бутылки до оптимального объёма для брожения. Целесообразность в последовательности таких действий вижу в том, что получаю мезгу однородного содержания, в одинаковом протекании процесса и в одновременном завершении брожения. Естественно, абсолютно одинаковые продукты в нескольких бутылках не получатся, но схожесть вкуса во всех бутылках гарантирована тем, что применялись: а) однородная дрожжевая разводка; б) равное количество мезги в каждой бутылке; в) практически одновременное начало брожения, г) один температурный режим от 22 до 28 °С; д) уверен, что брожение протекает синхронно. Конечно, истинные виноделы в виноматериале из разных бутылей найдут вкусовые отличия, но как сказал киногерой «я не волшебник, я только учусь». Окончательную однородность вина получаю в результате: а) ассамбляжа (*объединение, смешивание*) при прессовании перебродившей мезги, б) при неоднократном снятии с осадка. На протяжении всего периода брожения не реже двух – трёх раз в сутки провожу активное перемешивание путём круговых вращений бутылки. Чтобы не пропустить эту операцию, уже несколько лет практикую как утреннюю гимнастику и днём перед обедом, а вечером перед сном. Значительно чаще провожу перемешивание мезги в кеге со штатной винтовой пробкой, которой герметично закрываю кег для проведения подобия углекислотной мацерации. Правда, читал, что углекислотную мацерацию проводят до начала брожения, сделал оговорку «подобие».

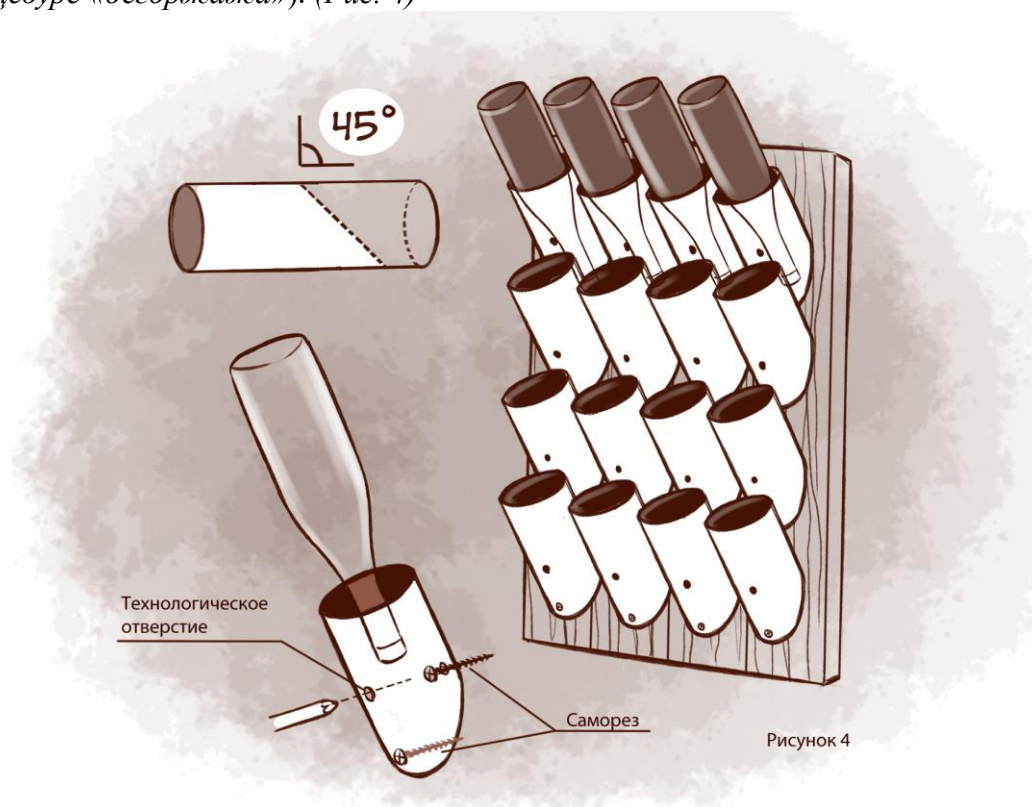
Продолжительность брожения определяю временем погружения шапки в жидкую фракцию сусла, то есть полное сбраживание сахаров.

Опыт приготовления игристого вина. Ранее мой брат делился своим опытом изготовления игристого вина. Его рецепт заключался в том, что вино, снятое с осадка, заливал в 5 литровую пластиковую бутылку и добавлял столовую ложку мёда. Оставшиеся в вине дрожжи с мёдом возбуждали вторичное брожение. Напиток получался вкусным, несколько мутноватым. Но главный недостаток - все 5 литров надо выпить за одно застолье, в противном случае оставшаяся часть напитка «выдыхалась».

Длительное время не решался замахнуться на «высший пилотаж», подразумеваю изготовление игристого вина. Но как говорится «даже самая длинная дорога начинается с первого шага». В один из сезонов работы с молодым вином настроился на новый вид работы (ранее неизвестной), собрал и познакомился с теоретической частью предстоящей работы. Далее, пользуясь теорией, подготовил бутылки, пластмассовые пробки, мюзле (проволочная уздечка, удерживающая пробку с игристыми винами), дрожжи, кюве (сброженное вино, предназначенное для приготовления игристого), тиражный ликёр (вино, в которое добавлен сахар и дрожжи, чтобы спровоцировать второе спиртовое брожение). Для первого раза приобрёл винные дрожжи «Gervin» GV3 - Sparkling wine. На процесс мойки и обеззараживания всех предметов, занятых в операции, в описании не трачу время. Должен признать допущенное несоблюдение (нарушение) - вино из белого винограда готовил по технологии красного вина, и второе - вместо одного года вино выдержал 40 дней. В тиражный ликёр внес сахара из расчёта 22 грамма на литр кюве вместо 18, но ошибку себе

простил. Приготовил 10 литров кюве. Вся рукотворная жидкость уместилась в 14 бутылках. Закрыв бутылки пластиковыми пробками и обвязав мюзле и уложив горизонтально в пластиковые ящики для вторичного брожения. Брожение проходило в домашних условиях при температуре 20-22 °С. В этот период ежедневно проводил интенсивное перемешивание кюве путём резкого перевёртывания и совершения вращательных движений бутылками. Во время таких манипуляций дрожжи в кюве образовывали сплошную муть. На время таких действий надевал защитные очки. Следует добавить, что для лучшего наблюдения за процессом образования твердых частиц (дрожжевого осадка) и пузырьков углекислого газа, использовал несколько бутылок соответствующего назначения из прозрачного стекла. Процесс продолжался три недели, а на 22 день после внесения тиражного ликера одна бутылка взорвалась. Убедившись в том, что брожение закончилось, бутылки перенёс в погреб, где температура была ниже 10 °С.

Первоначально для размещения бутылок соорудил подобие этажерки с наклонными полками. В последующем сделал подобие специального пюпитра (*специальный стеллаж, с равномерно проделанными круглыми отверстиями, куда можно поместить бутылку под наклоном в 45 градусов*). В своей конструкции пюпитра вместо отверстий, к дощатому щиту саморезами привернул отрезки пластиковых труб диаметром 100 миллиметров. Один конец трубы отрезал под углом 45, а другой 90 градусов. Острым углом трубу привернул к щиту. Длину трубы выбрал такого размера, чтобы пробка упиралась в щит, а донышко бутылки выглядывало из трубы на 10 – 15 сантиметров. В погребе ежедневно проводил ремюаж (*стадия производства игристого вина по классической технологии заключается в сведении осадка к самому горлышку бутылки, для того, чтобы потом от этого осадка избавиться на процедуре «дегоржажа»*). (Рис. 4)



В другой сезон повторно сделал попытку приготовления игристого. Отличием от предыдущих операций – а) применил винные дрожжи белорусского производства, б) сахара положил из расчёта 25 грамм на литр, в) в качестве кюве использовал вино из Изабеллы, и замахнулся на большее количество - наполнил 63 бутылки. С ними проводил те же

манипуляции, которые уже описал. И в этот раз абсолютное большинство бутылок «дожили» до использования по назначению. В первом случае взорвалось 7 % (1 штука), а во втором взорвались и выбили пробки 9,5 % (6 штук).

В качестве краткого итога «учите материальную часть! Ох, как бьют!». Эти слова из анекдота, но как нельзя точно отражают суть – следовать опыту и теории многих и многих поколений виноделов «не одну собаку съевших на этом деле». Главную ошибку допустил в том, что в первом случае положил 22, а во втором 25 граммов сахара. В результате – большие потери игристого при дегоржаже (*это извлечение дрожжевого осадка, собранного в горлышке бутылки на финальной стадии производства игристых вин шампанским методом*). Сказалось отсутствие опыта в дегоржаже, в том числе не соблюдение температуры. Игристое, полученное с использованием дрожжей «Gervin» GV3 - Sparkling wine больше понравилось, чем на основе белорусских сушёных винных. С «Gervin» лучше протекало брожение и формирование дрожжевого осадка, в бокале образовывался перляж (*непрерывное образование и подъём мельчайших пузырьков газа в бутылке или бокале вина*), схожей с покупным Абрау-Дюрсо.

8. Прессование и отделение крупных частиц осадка.

В зависимости от того, какой (какие) продукт (ы) планирую получить из полностью перебродившей мезги, сообразно и провожу действия.

Получение только сухого вина. В этом случае виноматериал отделяю двумя способами, отличающимися один от другого. В первом случае мезгу в бродильной ёмкости вращательными движениями размешиваю и выливаю в перфорированный бункер с заправленной фильтрующей тканью (тюль), виноматериал из бункера вытекает в специальную металлическую тарелку. Затем виноматериал самотёком сливается в ведро. После полного заполнения бункера мезгой приступаю к прессованию. Мезга, полученная, после первого прессования, ещё содержит некоторое количество виноматериала. Извлекаю жмых из бункера в отдельное ведро. Снова заполняю бункер мезгой, и пока из бункера виноматериал идет самотёком, жмых, полученный от первой порции, измельчаю и даю некоторое время «отдохнуть». Таким образом, накапливаю жмых из всех бродильных ёмкостей, а затем подвергаю его повторному прессованию. При этом бункер наполняю жмыхом не более чем на треть объёма. Весь виноматериал переливаю в 5 литровые пластиковые бутылки и помещаю в погреб на 1-2 суток. По истечении этого времени на дне бутылок образуется до 8 % грубого осадка «первого порядка». Через резиновый шланг сливаю виноматериал в большие бутылки для дальнейшего брожения и осветления, при переливе вина стараюсь исключить переноса грубого осадка в большую бутылку. Весь грубый осадок собираю в 5 литровые бутылки, в которых через 7-10 дней может образоваться до 1,5 литров осветлившегося виноматериала. Этот виноматериал, собираю в отдельную посуду, впоследствии его можно держать отдельно или долить в бутылки с основным виноматериалом.

Получение жмыха для второго вина (петио). Другой способ - сцеживание жидкости из бутылей таким образом, чтобы жмых оставался в ёмкости, а виноматериал через фильтр собирался в ведре, а в дальнейшем по 5 литровым бутылкам, и т.д. При этом способе в жмыхе остаётся много виноматериала. Такой жмых использую для приготовления второго вина (петио), но об этом отдельный раздел.

9. Снятие с дрожжевого осадка.

Виноматериал, отделённый от грубого осадка, собранный в большие, максимально наполненные ёмкости, подлежит отстаиванию с целью выпадения очередного осадка. Через 3-4 недели на дне бутылки образуется небольшой слой (не более 1-2 сантиметров) густого осадка с содержанием твердых частиц. Виноматериал, вторично снятый с осадка,

становится значительно прозрачнее. Исходя из прозрачности виноматериала, подвергаю его дальнейшей стабилизации, и дожидаясь выпадения очередного слоя осадка. Если снятие с осадка и в этот раз не дало желаемой прозрачности виноматериалу – вынужден прибегнуть к оклейке желатином.

10. Оклейка вина.

Оклейка желатином. Вино, сохраняющее мутность подвергаю оклейке желатином. Опытным путём пришёл к такому решению. На 10 литров виноматериала применяю от 1 до 2 грамм желатина. Сообразно объёму виноматериала делаю навеску желатина соответствующего веса, и пересыпаю в прозрачный стакан. Желатин заливаю десятикратным объёмом холодной воды. Не менее чем через 12-20 часов при размешивании образуется густая масса неоднородной консистенции. На водяной бане с температурой 70-80 °С при легком перемешивании ложечкой раствор желатина становится однородным и текучим. Этот раствор разбавляю вином до 0,5 литра. Вращательными движениями бутылки или иным удобным способом, виноматериал привожу в круговое движение, в которое тонкой струйкой вливаю раствор желатина. Далее энергичным перемешиванием всего содержимого добиваюсь равномерного распределения желатина по всему объёму ёмкости. В ближайшее время начнут образовываться хлопья мути, которые через 10-15 дней выпадут в виде рыхлого осадка. Для достижения лучшего эффекта эту ёмкость помещаю в погреб. В заключение виноматериал снимаю с осадка, и заливаю бутылку под горлышко. Ставлю на выдержку до следующего снятия с осадка, такой образуется до 3-4 раз.

11. Выдержка.

Первоначальную выдержку моё вино проходит в бутылках, которые хранятся в погребе. В зимние месяцы температура в погребе держится от 6 до 8 °С. Наряду с выдержкой вина в бутылках по 0,7 литра, также практикую выдержку в дубовой бочке. Несколько лет кряду выдержку вина проводил в 20 литровых стеклянных бутылках. Для них сделал защитные ящики из тонких реечек, предусмотрел даже смотровое окошечко для наблюдения за осадком. Из-за трудностей с перемещением такого веса (20 литров + вес бутылки и ящика), а также опасения разбить наполненную бутылку – отказался от них в пользу 18,9 литровых бутылей, которые легче более чем на 15 килограмм. В предыдущие годы вино в больших бутылках после трехкратного снятия с осадка выдерживал до середины января, а затем бутилировал. Сейчас опытным путем пришел к решению, что вино необходимо выдерживать в больших емкостях значительно дольше перед бутированием. Поэтому для вина урожая 2024 года выдержку в больших бутылках продлю до марта 2025 года. По итогам этого эксперимента буду делать вывод о дальнейших действиях.

Выдержка вина в дубовой бочке. Вино урожая предыдущих лет в бочке выдерживал по 4,5 месяца, т.е. часть вина (20 литров) выдерживалась в бочке, а другая - в бутылки. Вино из бочки бутилировал, и после помывки в бочку заливал вино урожая этого же года. Один раз в полтора – два месяца приходится доливать вина в бочку. Для хранения вина, предназначенного для доливки в бочку, приготовил пять плоских бутылочек по 0,25 литра, с расширением к донышку, как бы образована своеобразная «юбочка». В полости этой «юбочки» после нехитрых манипуляций компактно собирается осадок. Эти бутылочки наполняю вином одновременно с заполнением бочки и храню их на ребре в наклонном положении. Периодически легкими постукиваниями, образовавшийся осадок стоняю в «юбочку». Таким образом, к моменту доливки в бочку, вино в бутылочке уже осветлилось. Доливку вина в бочку провожу один раз в полтора – два месяца. Кстати, для одной доливки требуется не более 0,15 литра. Наблюдая за образованием осадка в бутылочках, пришел к выводу - значит и в бочке он содержится в кратном размере. На этом основании решил, что бочку тоже необходимо простукивать. Поэтому еженедельно простукиваю бочку палкой из

твёрдой породы древесины. От ударов по бочке в вине образуются колебания, отчего мелкие частицы различного содержания коагулируются и выпадают в осадок. Часть таких частиц оседает на внутренней поверхности бочки, но от удара – стекает (сползает) в нижнюю часть бочки.

Выдержка в бутылках. Предыдущие годы вино бутилировал в январе, т.е. через 3 месяца после завершения брожения, и в результате уже к марту на дне бутылок образовывался тонкий слой осадка. Для личного потребления вино в таком состоянии – ничего страшного, но крайне неудобно угощать гостей, а тем более дарить знакомым вино с таким осадком. Перед тем, как угощать вином за столом или подарить, приходится его декантировать в другую бутылку.

В бутылках удаётся выдержать максимум до 2-3 лет, да и то единичные образцы, длительное хранение вина в моём погребе, скорее, исключение, чем правило. Одновременно придерживаюсь мнения более опытных виноделов – любителей, что домашнее вино, приготовленное по кустарной технологии, и из винограда не всегда обладающего потенциалом для длительной выдержки.

12. Изготовление петио.

Первые годы любительского виноделия из-за малого количества винограда из побочного продукта (отжимок, жмыха) делал вторичное вино, которое, как, оказалось, имеет вполне официальное название «петио». Об этом узнал значительно позже. А в первые годы делал, как на ум придет. Низкий, даже скудный урожай винограда 2024 года побудили вернуться к изготовлению петио.

На этот раз «теоретически вооружился», и применил приглянувшийся рецепт. Один «знаток» рекомендовал рецепт приготовления петио основной смысл, которого заключался том, что готовится сахарный сироп и заливается в выжимки от виноматериала (здесь речь веду исключительно о количественных параметрах). По рецепту «знатока»: рекомендует 30 % воды от объёма полученного виноматериала, в которой готовится 20 % раствор сахара и вносится в выжимки. Далее по «списку» начало брожения, соблюдение температуры при брожении, перемешивание шапки, марля для защиты от насекомых, и т.д. Брожение продолжалось 19 дней. Результат меня не удовлетворил – петио получилось слишком жидким, водянистым. Для исправления ошибки – это петио в качестве «промывочной жидкости» залил в выжимки, полученные от нормального виноматериала. Настаивание продолжалось 2 дня при многократном перемешивании, в это время ёмкость находилась на улице при низкой температуре, примерно равной 0-7 °С. Отпрессовал. В результате свою ошибку частично исправил. Качество петио улучшилось – улучшился аромат, цвет стал более насыщенным, и по текучести стало более густым.

Из первого неудачного опыта сделал вывод – много налил воды. Поэтому пересчитал количество ингредиентов и, в первую очередь воды. В итоге, для второй порции, которую назвал «петио 2», расчет ингредиентов подкорректировал, а для надёжности эксперимента приготовил уже 25 % сахарный сироп в 20 % воды (от объёма виноматериала). Опускаю перечень манипуляций во время брожения. Через 12 дней брожения сусло отпрессовал. Оценил полученный продукт и решил – «так держать»! В течение трех недель петио 2 осветлилось, и снял с осадка. Для сглаживания ошибки, допущенной в первом опыте – ассемблировал (*объединил*) первое и второе петио. Через две недели уже ассемблированное петио снял с осадка. В этот же день петио купажировал с вином из Изабеллы, которое ранее готовил с использованием нескольких рецептов и винограда с разных участков.

Подведу итог продолжительного описания воплощения своих фантазий в содержание напитков. Для изготовления петио продумал ещё ряд операций, в феврале, ещё за долго до распускания почек. При изготовлении петио применить те же 20 % воды и 25 % сахара. Только с расчетным количеством воды в жмых внести 10 % сахара, провести брожение и прессование. Остальные 15 % сахара внести в петио для дополнительного

брожения и придания крепости напитку. Первый и второй процессы брожения намерен простимулировать подкормкой в виде нашатырного спирта. В результате манипуляций с дробным внесением сахара в петию надеюсь: а) сократить потерю алкоголя в жмыхе; б) повысить спиртуозность петию; в) в случае купажирования петию с вином, повторное брожение объединённой субстанции ускорит их взаимную диффузию.

13. Пошаговые описания приготовления вина в 2024 году.

Вино виноградное сухое из Рилайнс пинк сидлис.

3.09.24. Отобрал 9,5 кг ягоды. Помыл в ящиках струёй воды. При приготовлении мезги внёс 5 граммов пектиназы, растворённой в 10 миллилитрах воды. Мезгу готовил в эмалированном ведре.

4.09. Мезгу с пектиназой выдержал в течение 12 часов. Мезгу отпрессовал с помощью ручного пресса с винтовым приводом. Полученный жмых подверг повторному прессованию. Перед повторным прессованием жмых разрыхлил и дал час «отдохнуть». В результате повторного прессования сок получился прозрачный, но который приобрёл особый насыщенный розовый оттенок. Брожение суслу возникло через 2 часа.

9.09. Через 5 дней брожение остановилось. Начался процесс осветления вина. Вино осветлилось на 5 см.

11.09. Через 7 дней после начала брожения вино поместил в погреб при температуре 17 °С. К этому времени вино осветлилось на 3/4 высоты бутылки. Пробку из ткани заменил винтовой крышкой.

20.09. Через 16 дней после начала брожения вино осветлилось.

25.09. Бутыль перенёс из погреба и оставил на ночь на улице при температуре воздуха 4 °С.

26.09. Через 22 дня после начала брожения, и 15 - 17 дней процесса осаждения и осветления вина. Снял вино с осадка в стеклянные бутылки примерно 7 литров. На стенках бродильной бутылки образовались мелкие кристаллы винного камня. Слой осадка на дне 1 см. Бутылки оставил на ночь на улице при температуре близкой к 0 °С.

5.10. После 9 дней нахождения на улице при ночных температурах ниже 5 °С вино осветлилось, а на дне образовался очень тонкий слой осадка. Вино перенёс в погреб, в котором температура 13 °С.

8.11. Через 65 дней после начала брожения выпавший осадок уплотнился очень тонким (прозрачным) слоем. Цвет вина - насыщенно соломенный. Температура в погребе 8 °С.

10.01.25. На дне бутылок сформировался тонкий слой осадка. Температура в погребе 7 °С. Вкусовые качества вина значительно превосходят образцы предыдущих лет.

2. Вино виноградное сухое из Изабеллы с применением пектиназы (ИП).

3.10.24. В пластмассовом ведре с помощью строительного миксера приготовил примерно 19,5 литров мезги из невымытой ягоды с загородного (дачного) участка. В 19.00 добавил около 10 - 11 граммов пектиназы в виде водного раствора. Для холодной мацерации ведро с мезгой оставил на улице при температуре 1–2 °С.

4.10. После 12 часов холодной мацерации ведро с мезгой занес в помещение, в котором температура 20 °С. Мезга от действия пектиназы стала более жидкой, чем мезга без обработки пектиназой. После 12 часов согревания мезги в качестве дрожжевой разводки внес бродящую мезгу из вина от 2.10 (предыдущая порция).

8.10. Через четыре дня после начала брожение продолжается. В бутыль добавил 200 граммов сахара + 2 л воды, что составляет примерно 15 – 16 % от объёма суслу. Небольшое количество сахара незначительно увеличит срок брожения вина, но зато в этом процессе задействуется вода. В более жидкой мезге – больше экстрагируется (*растворится*) полезных веществ. Через 30 минут брожение сильно активизировалось.

Воду и сахар добавил в вино для: а) снижения кислотности; б) увеличения объёма

вина; в) поддержания процесса брожения, а добавленная вода участвовала в этом процессе; г) минимального увеличения спиртуозности.

11.10. Брожение остановилось, но из-за холодной погоды прессование отложил на последующие дни.

16.10. Отпрессовал около 11 л, после прессования видно приличное количество осадка. Для повторного брожения вино залил в бутыль 18,9 литров, добавил 1 кг сахара (суммарное количество 1,2 килограмма и 2 литра воды). Повторное добавление сахара в вино после прессования, и соответственно повторное брожение, повысит спиртуозность вина, и исключит повышение содержания спирта в отходах, (жмыхе). Но с другой стороны увеличится срок брожения и отодвинет время окончания выпадения дрожжевого осадка.

17 и 18.10. Через два дня после внесения второй порции сахара (*шаптализации*), брожение проходит очень тихо (пена на поверхности совершенно не образуется).

29.10. Через тринадцать дней после внесения второй порции сахара (*шаптализации*) брожение прекратилось. Первый раз вино снял с осадка. Бутыль заполнил полностью однородным вином (*ассемблировал*). Весь осадок собрал в отдельную пластиковую пятилитровую бутылку. В ожидании выпадения второго осадка бутыль поставил в помещение с температурой 5° С в ночное время.

8.11. Об осадке. Через десять дней после снятия вина с осадка, в пластиковой пятилитровой бутылке отстоялось примерно 25 % вина от общего объёма осадка.

9.11. Вино, отстоявшееся из осадка, было достаточно прозрачным, но для чистоты эксперимента это вино оклеил желатином, 0,5 грамма на литр вина. После этой операции вино сохранил для ассемблирования после очередного снятия с осадка.

24.11. Через тридцать пять дней повторно снял с осадка, который образовался в небольшом количестве, и зернистый по составу. В чистом виде сохранил в пятилитровых бутылках два рецепта вина а) с применением пектиназы, и б) Изабелла без пектиназы. Эти образцы вина предназначил для дальнейшего созревания и сравнения качества.

24.11. Кроме вина по описанному рецепту одновременно проводил аналогичные операции с образцами, в которых применял другие рецепты приготовления. Так в этот же день провёл купаж нескольких вин. Первоначально каждое из пяти сортов (вина и петио) разлил в пятилитровые бутылки (в качестве мерных), установил общий объём вина. Затем подготовил пять 18,9 литровых бутылей. Во вторых, в каждую большую бутылку поочерёдно переливал вино из пятилитровых бутылок, при этом стараясь дозировать поровну в каждую большую бутылку. В третьих, все большие бутылки оказались одинаково наполненными на 75–80 %, но зато одинакового содержания. Содержимое всех бутылей тщательно перемешал, а затем четыре бутылки наполнил до горлышка из пятой. Остатки из полупустой бутылки разлил по мелкой таре. Большие бутылки поставил на веранде при температуре 4–5 °С.

8.01.25. Через полтора месяца после предыдущего снятия с осадка. Вино снял с осадка в третий раз и перелил в пятилитровые бутылки. Осадок образовалось очень мало менее 1 см, меньше, чем в вине из мезги необработанной пектиназой. Вино – «полусухое». Спустил в погреб с температурой 8 °С.

14. Планы и реальность.

О планах. В ожидании урожая 2024 года продумал несколько рецептов, в той или иной степени, отличающихся от тех, по которым готовил вино последние годы. Часть из планируемых действий удалось реализовать, а по итогам наблюдений сделать для себя выводы. Итак, опишу некоторые из них.

Применение пектиназы. Это первый опыт приготовления мезги (сусла) с применением пектиназы. При получении сусла из мезги, обработанной пектиназой, винограда Рилайнс пинк сидлис, обратил внимание на то, что сусло получило насыщенную окраску. Однако не удалось выяснить, насколько увеличился выход сока, по сравнению с

образцом, не обработанным пектиназой. Также не было возможности установить преимущества пектиназы в приобретении вином дополнительных вкусовых качеств. Причиной срыва опыта стал маленький урожай винограда. Тем не менее, для себя сделал выводы: один - вино получило более насыщенную окраску по сравнению с предыдущими годами, второй - осветление проходило достаточно быстро и осадков совсем мало, и третий - в очередном сезоне опыт повторить с двумя порциями мезги для сравнения.

Также применил пектиназу в мезге Изабеллы, в этом случае удалось наблюдать за отличиями, так как была возможность выделить две ёмкости, одну - *опытную*, а другую - *контрольную*. В опытной ёмкости мезгу обработал пектиназой, а в контрольной - нет. В этом случае путём сравнения процессов в двух ёмкостях: а) брожения (мацерации); б) прессования; в) осветления; г) улучшения вкусовых качеств. Брожение в *опытной ёмкости* протекало быстрее и завершилось на 2 дня раньше. Прессование *опытной* мезги проходило со значительно меньшим применением силы при вращении винта. Осветление *опытного* виноматериала произошло на день раньше. *Опытный* виноматериал обрёл более мягкую кислотность и большую ароматность. Те читатели, которые знают вкус и кислотность вина из Изабеллы, поймут о какой выгоде идёт речь от применения пектиназы. Может быть, и сокращение времени в 3 дня при брожении (мацерации) – осветлении, покажутся привлекательным фактом.

Первичное отстаивание виноматериала. В предыдущие годы в ходе прессования перебродившей мезги замечал, что на дне ведра с виноматериалом сразу (15-40 минут) оседал осадок более мутного цвета. Но всё равно всё содержимое заливал в ёмкость для окончательного брожения и осветления. Со временем пришёл к мнению, что такими действиями увеличиваю время контакта вина с отмершими дрожжами, что может негативно отозваться на вкусе вина. В 2024 году провел маленькое изменение в порядке осветления. Для этого виноматериал, полученный после прессования (примерно 10 литров за 50 минут), тонкой струйкой перелил в 5 литровые пластиковые бутылки, а образовавшийся в ведре осадок залил в отдельную такую же бутылку. За день прессования мезги набралось 50-60 литров виноматериала, который выдержал в погребе до двух суток. По истечению этого времени основная часть содержимого осветлилась, а на дне всех бутылок образовался слой в 3-4 сантиметра легко текучего осадка. Через шланг виноматериал слил в 18,9 литровые бутылки, при этом небольшое количество осветлённого виноматериала оставлял с осадком. Весь осадок объединил в одной бутылке, а через неделю в ней отстоялось до 30 % (1,5 литра) осветлившегося виноматериала над слоем очень густого осадка. Этот виноматериал аккуратно отобрал через шланг, и в дальнейшем использовал его для доливки взамен выпавшего осадка при следующих процедурах снятия с осадка.

Применение шапталлизации и инвертированного сахара. «Шапталлизация - подслащивание виноградного сусла сахаром с целью повышения крепости напитка».

«Инвертированный сахарный сироп получают кипячением раствора свекловичного сахара с небольшим количеством воды с применением лимонной кислоты, в результате образуется смесь глюкозы и фруктозы. В завершении процесса кислоту нейтрализуют двууглекислой содой».

Летом 2024 года из-за малого урожая и низкого качества винограда искал выход из сложившейся ситуации. Решение нашёл в шапталлизации. В своём решении к понятию шапталлизация добавил и некоторое увеличение вина. Вкратце опишу нехитрые действия, как выкрутился из патового положения. Первым делом убедился в работоспособности дрожжевой разводки, и приготовил 10 литров 25 % инвертированного сахарного сиропа, в то время пока он остывал, приготовил мезгу. Все приготовленные компоненты перелил в бутылку для брожения. Брожение протекало бурно, и поэтому пришлось чаще перемешивать шапку из мезги. Брожение продолжалось 10 дней. Отпрессовал. Выдержал для осветления 1 месяц. Снял с осадка, вино получилось прозрачным, так что оклейка не понадобилась. Вино разлил по 5 литровым бутылкам для хранения в погребе. В результате получился

напиток, удовлетворяющий средним вкусовым предпочтениям человека. Органолептические свойства можно коротко описать вино: прозрачное, без осадка; цвет – тёмно-красный; аромат – исходного винограда; и умеренного вкуса и кислотности.

Приготовление мезги из подвяленной ягоды и приготовление мезги с гребнями планировал с целью определения целесообразности приготовления вина с использованием этих операций. Интересно, насколько может улучшиться качество вина из подвяленного винограда? Стоит ли испытывать дополнительные затраты труда и времени, и принять утрату в виде недополученного вина за счет подвяливания? Но недостаточное количество винограда в 2024 году не позволило реализовать задуманное.

В текущем году дополнительно кроме нереализованных планов хочу попробовать применение сульфитов и подкормок для дрожжей. Сейчас думаю, в каких количествах, и каких ёмкостях проводить эти опыты. Ведь для чистоты каждого опыта требуется как минимум по две ёмкости, не считая посуды для ранее испытанного рецепта. Но как говорится «Нужно ввязаться в драку, а дальше будет видно».

15. В качестве итога.

Всякий раз, когда слышал «корявую» речь, подразумеваю и русский язык (бутЫль, как только не обзывают и склоняют). И технические термины (пример только из трёх слов кожицу – *шкуркой*, черенок – *палочкой*, лозу – *веточкой*), возникает желание крикнуть такому автору – выучите строение виноградного куста и название его отдельных элементов. Удивляюсь тому, как коллеги, едва познавшие суть виноделия поучают «надо делать так» и тому подобные наставления. Частенько бросается в глаза – самолюбование некоторых авторов, которые в длинных роликах повествуют о минутных действиях. Они очевидно забыли «Краткость – сестра таланта».

В этом тексте старался описывать действия от первого лица, и в единственном лице, не приобщая к соучастию других людей. Пожалуй, это малые поучения от человека, который несколько десятилетий в той или иной форме штатно занимался обучением нескольких поколений (к сожалению не виноградарству и виноделию).

Ни в коем случае не намеревался кого-то задеть, и уж тем более обидеть, а если это случилось, то заранее прошу прощения.

Сергей Николаевич, 72 года. Оренбург.

Рисунки Доценко Д.

2025 год