

## **Вино из Изабеллы плюс петио 2**

К середине ноября основные трудоёмкие операции по изготовлению вина закончены. Ёмкости с вином размещены в погребе, в связи с этим появилось немного времени для описания действий, которыми пытался претворить свои планы в будущее вино (Вино из Изабеллы плюс петио).

А в этой статье попытаюсь поделиться некоторыми операциями, которые применил в своей практике впервые, и, о которых ранее не встречал информации.

**I. Изготовление винного напитка из вишни. Иной порядок применения воды для снижения кислотности в винном напитке из вишни.**

**II. Немного о погодных катаклизмах.**

**III. Протокол (описание) изготовления вина из Рилайнс пинк сидлис.**

**IV. Применение пектиназы и метабисульфита калия.**

**V. Сбор осадка и манипуляции с ним.**

**VI. Прессование.**

**VII. Вино из Изабеллы плюс петио.**

**VIII. Планы на предстоящий виноградно-винный сезон.**

**IX. В качестве заключения.**

**I. Изготовление винного напитка из вишни. Иной порядок применения воды для снижения кислотности в винном напитке из вишни.**

В статье от июля этого года не упомянул о намерениях готовить винный напиток из вишни (в просторечии вино). Но обильный урожай вишни подвиг на изготовление алкогольного напитка из этих плодов.

В предыдущие годы уже готовил такие напитки, при этом руководствовался широко распространёнными рекомендациями: в вишнёвую мезгу без косточек вносил до 30 % воды и сахара до 30 % (от веса ягоды). После окончания брожения – прессование мезги, отстаивание, выдержка и финал – наслаждение напитком.

Посчитал, что в этом рецепте неоправданно утилизируется алкоголь вместе со жмыхом, а значит, происходит перерасход сахара (следовательно - деньги на ветер). Исходя из рассуждений, решил рецепт переработать, и вот как его осуществил.

1. Приготовил дрожжевую разводку из винных дрожжей белорусского производства: а) в 100–150 мл воды с температурой 20–25 °С растворил чайную ложку сахара (регидрация дрожжей); б) в полученный сироп внес чайную ложку дрожжей; в) через час, когда начался процесс деятельности дрожжей, добавил около литра вишнёвой мезги; г) через 5–7 часов весь объём дрожжевой разводки был готов.

2. Собранную вишню, взвесил, помыл водой. Плоды в ведре заливал большим количеством воды, всплывшие не качественные вишенки, листочки и прочий мусор, а также червячки тут же утилизировал.

3. Вымытые и очищенные плоды подсушил в пластиковых перфорированных ящиках.

4. Удалил косточки путём выдавливания двумя пальцами, посчитал, что при этом и производительность удовлетворительная, и измельчение мякоти с выделением сока достаточные.

5. Полученную мезгу перелил в 30 л кег.

6. Активно бродящую дрожжевую разводку и сахар (до 50 грамм (5 %) на 1 кг вишни) внес в мезгу, интенсивно перемешал содержимое. Кег заткнул пробкой из кухонной салфетки, которую предварительно намотал на деревянный чопик. Предварительно чистую салфетку тщательно прогладил горячим утюгом.

7. На следующий день, приготовил таким же образом вторую порцию мезги, залил во второй

кег, далее добавил сахара, в соответствующей пропорции. В качестве дрожжей использовал уже бродящую мезгу, полученную накануне. В последующие дни новые порции мезги помещал в два кема до допустимого наполнения (3/4 объёма). Брожение проходило около 10 дней при температуре в помещении 20–24 °С.

8. После завершения брожения, мезгу отпрессовал. Виноматериал перелил в освободившийся кег. Для возбуждения повторного брожения внёс сахар из расчёта 50 грамм на 1 кг вишни. Через 2 часа убедился в возобновлении брожения.

9. Полученный жмых содержал большое количество жидкости, но более полный отбор жидкости не получался. Этот жмых поместил в банки и залил артезианской водой из расчета 20–25 % от полученного виноматериала. Про такие манипуляции ранее информации не встречал. В течение дня содержимое неоднократно перемешивал.

Через сутки промытую мезгу отпрессовал повторно. Состояние жидкости (по цвету, вкусу и вязкости, текучести) получилось сильно напоминающим качества виноматериала.

10. Из полученной жидкости приготовил 25 % сахарный сироп, который равномерно распределил по кемам с основным объёмом виноматериала, и тщательно перемешал.

11. Внесение сахара. При расчёте количества сахара:

1) мезга, предполагаю, могла содержать около 10 %;

2) плюс 10 % сахара внёс за два раза, когда вносил по 50 грамм на 1 кг ягоды, первоначально и для повторного брожения. При расчётах принял погрешность, не стал учитывать то, что из 1 кг ягоды получается всего 0,75 литра сока, а следовательно концентрация добавленного сахара в соке могла достигать 13 %;

3) в промытый раствор добавил сахара до 25 % концентрации;

4) при расчётах принял ещё погрешность, не стал учитывать то, что 1 кг сахара увеличивает объём раствора на 0,6 л.

Ps. Эти витиеватые «бухгалтерско-математические измышления» и погрешности привёл только сейчас, в описании, чтобы хоть на немного приблизить количественные показатели ингредиентов к реальным показателям.

12. Повторное брожение продолжалось более недели. Затем осветление напитка с образованием осадка.

13. Первое снятие с дрожжевого осадка провел через 3 недели после возникновения повторного брожения, а второе еще через месяц.

14. Образовавшийся осадок собрал в отдельной стеклянной банке, через 4 дня в банке произошло образование двух слоёв – сверху образовался слой прозрачного виноматериала, а внизу осадок более плотный. Виноматериал снял с помощью силиконовой трубки сечением отверстия в 5–6 мм. А ещё через неделю повторил эту же операцию с вновь образовавшимся слоем виноматериала. Такому виноматериалу дал название «сливки» и «сливки 2». Можно было дожидаться и «сливок 3», но не стал уподобляться законченному скряге. Этими «сливками» восполнил недостаток напитка в бутылках, после очередного снятия с осадка.

Одна неприятная ситуация всё же случилась. Она проявилась в следующем. Во время промывания отпрессованного жмыха из последней ёмкости, на поверхности жидкости появилась плёнка белого цвета, похожая на плесень, но без характерного запаха и привкуса. По моему мнению, это случилась из-за того, что в последнюю бродильную ёмкость, положил совсем небольшое количество сахара. Следствием этого – низкая спиртуозность, а далее получилось то, что получилось. Экономя сахар – уподобился тому конюху, который экспериментировал с сокращением нормы овса при кормлении лошади (из анекдота).

В качестве итога по этому вопросу. Для снижения кислотности в винном напитке новых ингредиентов не применял, но изменил порядок применения воды с одновременным возвращением некоторого количества виноматериала из жмыха в основной объём продукта. Таким образом, думаю, что убил если не двух, то хотя бы «полтора» зайца.

## **II. Немного о погодных катаклизмах.**

Погодные условия 2025 года и ряд субъективно – объективных обстоятельств внесли свои корректировки в мои действия по претворению задуманных манипуляций при изготовлении вина. Могу только констатировать, что в 72 года уже не столько «пороха», и не того качества «порох», как в 70, и уж тем более в ..... Сверстники со мной согласятся – это субъективная причина. О других причинах «стриптизом» публично заниматься не стану.

Упомянул о погодных условиях в связи с тем, что обильные и продолжительные дожди (почти весь июль) породили грибковые заболевания на виноградных кустах. Посчитал, что при ежедневных дождях обработка соответствующими препаратами не защитит растения от поражения. По этой же причине не проводил внекорневую подкормку растений, и тем более счёл не возможным внесение удобрений под корень из за переувлажнения почвы. В результате грозди не достаточно развились, ягода не полностью набрала сахара. Прежде, чем вести речь, о выполнении запланированных на сезон мероприятий по изготовлению вина плюс петио, решил поделиться вариантами приготовления вина.

## **III. Протокол (описание) изготовления вина из Рилайнс пинк сидлис.**

Вино виноградное сухое

Рилайнс пинк сидлис (ягода мытая)

25.08. Собрал 28,6 кг ягоды. Помыл в ящиках струёй воды. Ягоду отделил от гребней. Мезгу приготовил в пластиковом ведре, внёс пектиназы (17 гр) + метабисульфита калия (5 гр).

Отдельно приготовил дрожжевую разводку.

27.08. В 8.00 внёс дрожжевую разводку в мезгу. В 11.00. началось брожение.

Выдержал 7 часов, провёл прессование, закончил в 18.00. Сусла получилось  $\approx$  25-26 л. При вторичном прессовании жмыха, сок получился прозрачный с особо насыщенным розовым оттенком. В 19.00 заметил возобновление активного брожения при  $t = 24^\circ\text{C}$ .

29.08. В 7.30 брожение очень тихое (на поверхности сусла появляются редкие пузырьки газа). По всей высоте сусла видно равномерно расположенная взвесь. В 13.00 заметил начало образования осадка.

3 и 4.09. Выделение углекислого газа не заметно. Слой осадка на дне около 4-6 см.

6.09. Вынес в гараж, ночью  $t = 13-14^\circ\text{C}$ . Вкус отличается от вина 2024 г в худшую сторону.

10.10. Виноматериал снял с осадка в 18,9 л бутылку и 3 л банку. Осадок перелил в стеклянную банку.

13.10. Снял сливки с осадка около 0,1 л, купажировал с другим виноматериалом.

30.10. Снял осадка, ассемблировал с вином из 3 л банки.

1.11. Бутылку перенёс в погреб  $t = 16^\circ\text{C}$ .

Такое описание процесса приготовления вина веду на листе бумаги, помещённом в гриппер, который навешиваю на бутылку, а копия текста хранится в компьютере. Гриппер с вложенным текстом сопровождает ёмкость от начала работы по изготовлению вина до опорожнения последней бутылки напитка. Компьютерной копией пользуюсь для анализа действий, поведения и характеристик качества вина, для планирования применения иных операций, ингредиентов и т.д.

## **IV. Применение пектиназы и метабисульфита калия.**

Первый опыт применения пектиназы в приготовлении вина провел в 2024 году только с ягодами двух сортов. По результатам своего эксперимента убедился в том, что:

а) из мезги легко отделяется сок для белого вина, а жмых после прессования получатся более сухим;

б) перебродившей мезге из чёрного винограда при прессовании требуется значительно меньшие физические усилия;

в) и белое и красное вино быстрее и полнее осветляются с образованием устойчивого слоя осадка.

Учитывая опыт предыдущего года, пектиназу внёс в мезгу почти всех сортов винограда.

Метабисульфитом калия ранее не пользовался. В этом году первый раз воспользовался этим препаратом, соблюдая рекомендации, прилагаемые к препарату. Кроме того метабисульфитом обработал несколько пластиковых вёдер, которые прежде были заполнены другими составами. Предварительно вёдра тщательно вымыл с применением Пемолукса. Буквально чайную ложечку порошка растворил в 20 литрах воды. Таким раствором залил ведро, выдержал сутки, а затем переливал в последующие, после обработки 3-4 ведер добавлял в раствор по половинке ложечки метабисульфита калия (для возмещения улетучившегося диоксида серы), и также выдерживал сутки. Не берусь твёрдо утверждать на сколько, этот метод обоснован научно, и будет подтверждён лабораторными исследованиями. Но в качестве и эффективности обработки убедился на практике. В отдельных статьях описывают, что для обеззараживания посуды используют метабисульфит натрия, который дешевле, но имеющегося в моём распоряжении метабисульфита калия с лихвой хватит на два года и для обработки мезги, вина, да и после обработки посуды ещё останется.

Таким образом, результатом действия метабисульфита остался довольным.

Не всё так гладко прошло приготовление вина из Изабеллы розовой. В период созревания ягода хорошо набрала сахара, а из-за дождей сока, на ягоду налетела туча ос и других насекомых. Для защиты урожая пришлось пару раз опрыскать соответствующими препаратами. К моменту сбора урожая, ягода была настолько насыщена соком, что против своей традиции не решился мыть ягоду. И к сожалению не стал обрабатывать метабисульфитом калия. Возможно, по причине не выполнения этих операций, вино получилось мутным и с какой-то белой плёнкой на поверхности. Не выдержка, не обработка желатином прозрачность вину не дали. Возможно, обработка метабисульфитом калия обеззаразила бы мезгу от продуктов пребывания насекомых, и препаратов, предотвратила порчу продукта, который по определению должен быть вкусным и полезным. Из опасения вообще потерять продукт, попросил товарища переработать в дистиллят.

#### **V. Сбор осадка и манипуляции с ним.**

Значимое место по объёму и качеству в моём увлечении занимает вино из ягоды Памяти Домбковской (БЧЗ). Традиционные, общепринятые операции при изготовлении вина описывать нет смысла, только упомяну те, которыми не все пользуются: а) для брожения около десяти лет применяю дрожжи сушёные винные белорусского производства; б) пресс ручной универсальный Пр-6.

Консистенция виноматериала после прессования по содержанию взвеси, состоящей из мелких частиц продуктов брожения, напоминает взмученную лужу на грунте. С целью в короткий срок (до двух суток), отделить эти частицы, провел следующие действия. Виноматериал, полученный в результате прессования перебродившей мезги, собирал в пластиковое ведро. Даже за 20-30 минут пока, наполняется в ведро, на дне уже успевает образоваться гуща из наиболее крупных частиц. Затем перелил в 5 литровые пластиковые бутылки, заполняя полностью, но при этом обечайку бутылки немного сплющивал, на тот случай, если возобновится брожение с выделением углекислого газа, и от этого бутылка примет первоначальную форму. Наполнение бутылок проводил по двум вариантам: а) весь собранный при прессовании виноматериал переливал в бутылки; б) при переливании виноматериала в бутылки уже разделял по фракциям, то есть гущу образовавшуюся на дне ведра сливал в отдельную бутылку. Манипуляциями с наполнением пластиковых бутылок, добился того, что в короткий срок (не более 3 суток), на дне бутылки образовался слой осадка в 3-5 см, с другой стороны бутылки послужили еще в качестве мерной тары. Это время наполненные бутылки содержал в погребе, там стабильная круглосуточная температура была равна 16 оС. После того, как на дне сформировался осадок (но основной объём виноматериала ещё оставался не прозрачным), виноматериал через трубочку перелил в 18,9 пластиковые бутылки, при этом оставил воздушное пространство не более 200-300 мл (на случай возникновения брожения). Виноматериал из бутылок отбирал аккуратно, чтобы не захватить осадок, и даже по мере возможности оставлял некоторое количество жидкости.

Следующим действием было – осадок из всех бутылок собрать в одну. Далее все ёмкости поместить в погребе, и виноматериал и бутылку с осадком – для отстаивания и дальнейшего осветления. Через 2 суток в бутылке над осадком образовался слой прозрачного виноматериала в 7 – 10 см, а через 5 дней этот слой достиг 1/3 объёма бутылки. Прозрачную жидкость через тоненькую трубочку (чуть толще, чем у капельницы) снял с осадка в стеклянную бутылку и назвал «сливки 1А». Через неделю ещё раз снял «сливки 2А». Индекс «А» обозначает первый осадок, полученный после краткосрочного отстаивания (1-3 дня), «Б» - осадок, полученный при последующем снятии (через 20-25 дней). Благодаря рачительному обращению с осадком, удалось вернуть в «строй» до половины виноматериала в виде «сливок 1А и 2А» от первоначального объёма гущи.

Этими «сливками» заполнил воздушное пространство по 200-300 мл в бутылках. Ведь они выстояли к этому времени более недели и брожение наверняка больше не возобновится.

Оставшийся осадок долил при изготовлении вина из Изабеллы плюс петио.

Использование 5 л бутылок удобно при относительно небольших объёмах, это: и измерение объёмов, и визуально наблюдать за процессом образования осадка, и при переливании с помощью трубки хорошо видна граница между фракциями.

Такие манипуляции с первым осадком в бутылках проводил и в прошлом сезоне, но тогда виноматериала набралось 5-6 бутылок, а процесс их помывки и обеззараживания занял немного времени и средств. В этом же году только после переработки одного сорта винограда образовалось 12 бутылок. Помывка и обработка такого количества, к которым добавились ещё 6 больших бутылей, заняла много времени, труда, да и показания водомерного счетчика «предъявили» значительное превышение среднемесячных показателей.

По этим причинам решил: первое отстаивание осадка из последующих сортов виноматериала провести в 10 л пластиковых вёдрах с крышками.

Вёдра стал наполнять до максимального объёма, чтобы воздушная подушка оставалась минимальной. Виноматериал из вёдер также сливал через трубку в 18,9 л бутылки. А осадок из вёдер перелил в стеклянную тару, из которой также снимал «сливки». Решение использовать вёдра вместо пластиковых бутылок оказалось удачным. Во – первых количество вёдер потребовалось в два раза меньше. Во – вторых их проще и быстрее мыть и обеззараживать. Только некоторое неудобство заключается в том, на какую глубину опускать конец трубки при переливании, так чтобы не захватить осадок. Но с этим удалось справиться. Теперь решил, для отделения первого осадка при большом объёме виноматериала использовать вёдра, а при объёме виноматериала до 20 л – пользоваться пятилитровыми бутылками.

## **VI. Прессование.**

Одним из моментов в изготовлении вина в этом году, на котором заострил свое внимание и некоторым образом проанализировал, был процесс прессования мезги для получения сока для белого вина, а также прессования перебродившей мезги красного вина. Ранее упоминал о том, что в своей деятельности использую пресс ручной универсальный Пр-6.

Вместо фильтровальных мешков, первоначально входящих в комплект прессы, применяю отрезки синтетического тюля, сложенные в два слоя. Для работы этот тюль заправляю в перфорированный бункер и заливаю 2-2,5 л мезги (большой объём тяжелее и некачественно прессуется). При прессовании делаю несколько остановок, небольшого возврата поршня и возобновление прессования. После прессования одной порции мезги жмых остаётся ещё достаточно влажным.

Первоначально этот жмых выкладывал в ведёрко, где его крошил и разминал, во время остановок прессования второй порции. По окончании работы со второй порцией очередной жмых выкладывал, а в ткань пересыпал измельченный жмых от первой порции. При пересыпании жмыха в ткань приходилось собирать разлетевшиеся частички и на это затрачивалось дополнительное время. Во избежание этого стал применять два комплекта тюля, а измельчение жмыха стал проводить, не вынимая из тюля. И так измельченный и

недолго «отдохнувший» жмых направлял на повторное прессование в результате, которого получал до 10 % сока (виноматериала) от первоначально залитой в бункер мезги. Сок (виноматериал) после вторичного прессования получался почти прозрачным и насыщенным. Некоторые сомнения возникали в целесообразности этой операции. Надо ли затрачивать дополнительно время и труд для возвращения в «строй» 10 % (одного стакана) сока? Решил – надо.

Инструкцией по применению пресса описан другой вариант возвращения сока: жмых, полученный после первого прессования, залить тёплой водой, выдержать несколько часов, и повторно прессовать. Такой рецепт приготовления виноградного вина счёл не приемлемым.

## **VII. Вино из Изабеллы плюс петио 2.**

Сбор Изабеллы, приготовление мезги, обработка препаратами и выдержка мезги с ними, внесение дрожжевой разводки, а также прессование и другие операции с перебродившей мезгой и получением виноматериала Памяти Домбковской, проводил каждый день сообразно обстановке.

Так получилось, что изготовление вина по этому «рецепту» в рабочем порядке изменил первоначально, а также несколько раз детально изменил в ходе готовки.

Изначально в качестве бродильных ёмкостей намеревался использовать 18,9 пластиковые бутылки, а в процессе работ, применил 20 л пластиковые вёдра, из опасения, что очень густую мезгу для прессования очень трудно будет извлекать.

Первую порцию готовил.

29,2 кг винограда Изабеллы перебрал, отделил гребни и удалил некачественные ягоды. В ведре 32 л с помощью строительного миксера и электродрели приготовил мезгу. В процессе дробления внёс 17 гр. пектиназы. Оставил на сутки настаиваться при температуре 16 °С.

Затем из литра пастеризованной мезги Изабеллы приготовил дрожжевую разводку, применив чайную ложечку дрожжей сушёных винных белорусского производства.

Через сутки дрожжевую разводку внёс в мезгу. В двух 20 л пластиковых вёдрах приготовил сусло из жмыха Изабеллы розовой. Сусло в каждом ведре содержало: по 2,25 л сиропа, что соответствует 20 % от ранее отобранного виноматериала из жмыха, концентрация сахара в сиропе 15%, и добавил по 12 л мезги Изабеллы. Через 4 часа брожение активизировалось (сформировалась «шапка»).

Брожение продолжалось 10 дней, мезгу отпрессовал. При снятии пробы виноматериал оказался излишне кислым, поэтому решил в последующих порциях применять уже 40 % сиропа при прежней концентрации сахара.

Отпрессовал, и оставлял виноматериал на 14-16 часов в вёдрах для первичного отстаивания осадка при температуре близкой к 0° С.

На следующий день виноматериал снял с первого осадка и переливал в 18,9 л бутылки, оставив 1,5-2 л свободного пространства для повторного брожения. Для повторного брожения в каждую бутылку внёс по 1,5 кг сахара, что соответствует по 80 гр на литр. Этот сахар: а) компенсирует малое количество сахара в сиропе; б) компенсации сахаристости Изабеллы, которая известна не высоким содержанием природных сахаров.

С осадком провёл ранее описанные, манипуляции.

Вторичное брожение продолжалось 10-12 дней, но с целью более полного и надежного завершения этого процесса только через 17-19 дней после прессования и начала повторного брожения вынес на улицу температуре ночью 3-4 оС. Бутылки заполнил до верха суммарными «сливками».

Через 19-21 день после возобновления повторного брожения обстучал каждую бутылку палкой, чтобы возбудить коагуляцию взвеси в вине, а также, чтобы осадок, образовавшийся на стенках и рёбрах жесткости бутылей, стёк вниз. Осадка на дне образовалось до 5 см. Температура ночью 3, а днём 8 оС.

Через 30 дней после возобновления повторного брожения снял с осадка, из которого также дважды снимал «сливки».

На основе виноматериала, имеющего некоторые признаки петио (второго вина), составил купаж: 14 л упомянутого виноматериала (предварительно асемблированного из всех трёх порций); 4 л виноматериала из Агата донского; 0,9 л петио (традиционного) из Маркет. Через 12 дней купаж снял с осадка, которого в этом случае оказалось очень мало. Практически дно бутылей было покрыто очень тонким слоем осадка. Виноматериал разлил по 18,9 л бутылкам и 5 л бутылкам, которые спустил в погреб,  $t \approx 8^\circ\text{C}$ .

Вторую порцию готовил.

Выполнил те же операции, что и с первой порцией, за исключением. Во – первых вместо дрожжевой разводки использовал бродящую мезгу из первой порции. Во – вторых количество сиропа (воды) увеличил в два раза, а концентрацию сахара 15 % сохранил.

Третью порцию готовил.

В этом случае из-за того, что мезга из Изабеллы ещё не успела выстояться с пектиназой, а жмых от виноматериала Памяти Домбковской уже был готов к применению. Этот жмых разложил по двум вёдрам, и залил сиропом, по количеству и концентрации, сообразно второй порции. Через 1,5-2 часа в сиропе со жмыхом возникло активное брожение. При этом, твёрдо убедился в том, что жмых прекрасно замещает дрожжевую разводку, и не следует дополнительно расходовать дрожжи, или даже бродящую мезгу.

В остальном выполнил все те же операции, что и с первой и второй порциями.

На основании положительных отзывов товарищей, одариваемых этим напитком и личного мнения, по состоянию на 23 декабря, то есть через два с половиной месяца после возбуждения повторного брожения напитков, претерпевший многочисленные и сложные манипуляции, полученный напиток могу с уверенностью назвать «съедобным вином». Это означает, то, что запланировал, а затем воспроизвел в этом году – буду выполнять и интерпретировать в будущие сезоны, не смотря на трудозатраты при многосложных операциях.

Желающие искать новые приёмы и способы для улучшения вкуса вина, экономии ингредиентов, более полного наполнения вкусовыми и полезными веществами домашнего вина, не станут руководствоваться поговоркой, «умный в гору не пойдёт, умный гору обойдёт», но, им больше по душе пословица «как потопаешь, так и полопаешь».

Вина, изготовленные в 2025 году, ещё стоят в 18,9 л бутылках и другой таре, предназначенной преимущественно для выделения осадка, и ожидают бутилирования, которое намереваюсь провести в конце февраля – марте 2026 года. Надеюсь, что к этому времени вино, претерпевшее 3-4 кратное снятие с осадка, достигнет такого состояния, чтобы быть бутилированным.

По этой причине уже сейчас начал обдумывать новые действия при изготовлении вина на будущий сезон.

### **VIII. Планы на предстоящий виноградно-винный сезон.**

Принимая, во внимание уже описанные приёмы действий с виноградом Изабелла, в очередном сезоне и далее буду пытаться экспериментировать и проводить другие операции.

1. Некоторое количество ягоды Памяти Домбковской купажировать с Маркет (1/1) на стадии активного брожения. Такое уже делал в малом количестве, виноматериал понравился по вкусу, но не сохранил в чистом виде. В этом рецепте обратил внимание на процесс прессования, виноматериал без применения больших усилий отделялся от жмыха.

2. При изготовлении мезги из всех сортов винограда применять минимальное количество метабисульфита (пиросульфита) калия.

3. При изготовлении вина из Изабеллы выполнить приёмы, некоторые из которых уже описывал, а о других идея, возникла в ходе выполнения работы и апробирования напитка, получившегося в 2025 году.

Особое внимание уделяю Изабелле потому, что хочу из «бьяки» сделать «конфетку». И так, работы выполнять, чередуя по дням. В первый день сбор винограда, приготовление мезги, внесение пектиназы и метабисульфита калия, выдержка мезги с препаратами. Во второй день

– мезга продолжает настаиваться, а тем временем провести прессование с применением щадящих физических усилий, к перебродившей мезге из Памяти Домбковской с соблюдением: первичного отстаивания осадка, получения «сливок 1», сохранением осадка. В качестве бродильных ёмкостей использовать 20 л пластиковые ведра, в них удобнее перемешивать "шапку", содержащую двойную норму твёрдых частиц, а также ведра можно ставить в пирамиду до трёх штук, так компактнее содержать на меньшей площади, а так же – удобство и простота помывки и обеззараживания ведер. К каждому ведру привязать ярлычки для подробного описания выполненных операций.

А) первую часть виноматериала получить путём сбраживания мезги на дрожжевой разводке, без применения часто применяемых воды и сахара. Для этого рецепта использовать достаточно большое количество ягоды. Цель - получить вино в чистом виде, для дальнейшего сравнения с вином, полученным по другим рецептам (Б, В, Г), а так же ещё для двух экспериментов.

а) во второй ёмкости на основе такой мезги провести опыт, по снижению кислотности, по средствам нейтрализации порошком из яичной скорлупы.

Для этого от скорлупы отделить плёнку, измолоть в кофемолке, сделать навеску из расчёта 4 гр на 1 л мезги. Обеззаразить путём 10-15 минутного кипячения в небольшом количестве воды. Из обработанного порошка слить воду, а кашицу (порошок) внести в мезгу и тщательно размешать. Надеюсь, такого количества, будет достаточно для снижения кислотности до приемлемого вкуса. После завершения полного брожения, отпрессовать. Жмых планирую использовать в рецепте «В».

Несколько лет назад кислоту нейтрализовал, зубным порошком, который предварительно многократно промыл водой, но результат не очень порадовал. Несколько месяцев в вине чувствовался привкус, мало радующий рецепторы. По этой причине воздерживался от повторного применения углекислого кальция.

б) в третью ёмкость с бродящей мезгой внести жмых от Памяти Домбковской. В этом случае мезгу из Изабеллы использовать в качестве «промывочной жидкости». После завершения полного брожения, отпрессовать. Полученный жмых думаю использовать в рецепте «В».

Б) полученный жмых поместить в ведро и залить 15 % сахарным сиропом, объёмом 40 % от отобранного виноматериала Памяти Домбковской. Добавить осадок, оставшейся после «сливок 1». При температуре окружающей среды 20-22 °С через 1,5–2 часа в мезге возникнет брожение. В эту бродящую массу внести мезгу из Изабеллы, объёмом не менее, чем в трёхкратном размере.

После завершения брожения, отпрессовать, залить по 16–17 л виноматериала в 18,9 л бутылки, добавить сахара не менее 80 г на литр жидкости для инициирования повторного брожения. Далее выполнить ранее описанные операции.

В) использование жмыха:

а) жмых, полученный от прессования перебродившей мезги от рецептов «А» собрать в ведро, и залить артезианской водой при температуре 25-30 оС, объёмом 30 % от отобранного виноматериала, выдержать сутки, сопровождая, интенсивным многократным перемешиванием. По истечению суток отпрессовать, оценить состояние жидкости (определить объём, цвет, насыщенность, вкусовые ощущения и др.). На основе промытой жидкости приготовить сахарный сироп концентрацией до 20-25 %. Для инициирования повторного брожения использовать 70 % виноматериала «А», и сиропа 30 % тщательно перемешать и поставить на брожение. Брожение при 20-22 °С, очевидно продлится не более 10-14 дней, затем за 20-25 дней образуется осадок, снятие с осадка, выдержка с образованием очередного слоя и снятия виноматериала с осадка.

б) жмых, полученным от рецепта «Б» таким же образом промыть водой, только воды использовать 20 % от полученного виноматериала, такое количество обусловлено, тем, что в «Б» уже применялась вода. Таким же образом приготовить сироп. Соблюсти такие же пропорции и условия для инициирования повторного брожения, как и для виноматериала «а».

Г) часть виноматериалов, полученных по рецепту «В» возможно оставить каждый индивидуально. Из другой части виноматериалов в качестве эксперимента, приготовить купаж. На каком этапе готовности виноматериалов проводить купаж, определюсь по обстоятельствам, учитывая, наличие объёмов всех виноматериалов, свободного времени, места для размещения посуды и другие условия.

#### **IX. В качестве заключения.**

Не знаю, кто и как из читателей отнесется к содержанию данной статьи. Но судя по тому, что только на одном форуме с 17 мая Очерк "Мой путь от настоек к вину" набрал около 11 тысяч просмотров, а «Вино из Изабеллы плюс петио» , с 21 июля «подверглось» просмотру более 6,5 тысяч. Такое количество, ознакомившихся с содержанием, перечисленных статей близко к численности мотострелковой дивизии. Осмелюсь надеяться, что описанное мной, у кого - то породило различные мысли и мнения о тех действиях в изготовлении вина, которые выполнял или предполагаю ещё сделать. Прежде всего благодарю единомышленников за многочисленные просмотры, так же приятно было бы узнать не только о положительных мнениях, но даже важнее о критических замечаниях.

22.12.2025 г.