

Вино из малины в 2026 году.

Здравствуйтесь уважаемые единомышленники. Едва успел выложить статью «Вино из Изабеллы плюс петио 2», как встретил в интернете материалы о вине из малины, причем в таком большом количестве, наверное, больше, чем самой малины. Из этой ягоды до этого готовил спиртовые настойки. В будущем сезоне решил попробовать наравне с виноградным и вишнёвым вином, приготовить вино из малины.

Познакомившись с большим количеством рецептов разных авторов, решил учесть предлагаемые варианты, а также их интерпретировать по – своему.

Содержание

I. Сбор, сортировка, взвешивание.

II. Принадлежности и инструменты и средства.

III. Ингредиенты.

IV. Поэтапные операции.

V. В качестве заключения.

I. Сбор, сортировка, взвешивание.

Малина на моём участке полноценно плодоносит в течение двух месяцев. Ягоду собираю через 2-3 дня. Через 10-12 дней, после первого сбора ягоды, начинается обильное плодоношение. В это время удаётся набирать по 2,5-3 кг через каждые 2-3 дня. Таким образом, за активный период плодоношения собираю несколько десятков килограмм. Для переработки такого количества ягоды простыми банками не обойтись.

Собирая ягоду, одновременно её и отделяю от недозрелых и некачественных, мусора, цветоножек, и насекомых, так, что повторной сортировки не провожу. Сбор малины провожу преимущественно в сухую погоду, но если ягода вполне зрелая попадает под дождь, считаю лучше собрать её, чем опадет на землю, единственно подожду, пока обсохнет листва, чтобы самому не промокнуть.

Ягоду взвешиваю на бытовых весах, в кастрюле. Случается так, что вместе с ягодой иногда попадают насекомые, некоторые из них обладают отвратительным запахом. Чтобы изгнать эту нечисть, кастрюлю с ягодой оставляю на 1-2 часа на веранде. За это время насекомые выползают на поверхность, и их легко удалить.

II. Принадлежности и инструменты и средства.

Кастрюля. Малину для взвешивания ссыпаю в кастрюлю ёмкостью 7-8 л, в этой же кастрюле и измельчаю ягоду. Прошу не гневаться, тех коллег, которые строго придерживаются правил, пользоваться эмалированными кастрюлями или из нержавеющей стали. Свою эмалированную кастрюлю давно исцарапал толкушкой, и теперь «она сидит на полке запасных». За несколько лет пользования алюминиевой кастрюлей для выполнения подобных работ убедился, что продукту вреда не причиняю, ведь время контакта мезги с алюминием ограничивается не более 10 минут.

Толкушка. Для приготовления мезги (измельчённой ягоды), использую толкушку, из перфорированного металла. Площадь рабочей части толкушки сопоставима с половиной ладони. Таким инструментом, сохранившимся из далёких времён, 2,5-3 кг ягоды превращаю в качественную мезгу за 5-7 минут.

Пластиковая бутылка, кег. В качестве бродильной ёмкости использую пластиковую бутылку 18,9 л, кег 30 л. За несколько лет на практике убедился в правильности выбора. Во-первых, такие бутылки достаточны по объёму. Во-вторых, они легки и прочны при перемещении и особенно в погребе. В-третьих, доступны по цене. В-четвёртых, на время

брожения удобно закрываются пробкой из кухонной салфетки (из нетканого материала), а для продолжительного хранения закрываю остатком от штатной пробки. В-пятых, через прозрачные стенки хорошо просматривается состояние вина, формирование и состояние осадка.

Большинство коллег в своих рецептах делают акцент на применении стеклянной тары. От такой посуды пришлось отказаться, она значительно тяжелее, труднее её «нянчить», и велика вероятность, её разбить. Поэтому стеклянные бутылки хранятся на чердаке.

Моющие и обеззараживающие средства. Для мытья посуды использую бытовые моющие средства, губки и ёршики фабричного изготовления и самодельные. Для очистки внутренних поверхностей бутылей от засохшего налёта использую измельчённую яичную скорлупу или 5-10 % щелочной раствор. После щелочной обработки провожу 2-3 кратное ополаскивание водой, а затем приступаю к обеззараживанию.

Для обеззараживания внутренних поверхностей применяю 5-7 % раствор лимонной кислоты, которым заливаю посуду и выдерживаю от нескольких часов (когда посуда нужна в течение дня), и до нескольких суток (обработка на перспективу), спирт, крепкую самогонку, «головы» от самогонварения, в последнем сезоне пользовался раствором метабисульфитом калия.

III. Ингредиенты.

Ознакомившись и оценив рецепты коллег, возникло мнение, что в одних много воды, а в других – мало сахара.



В своей рецептуре решил использовать такие же ингредиенты малину, сахар и воду. Но «вишенкой на торте» – винные дрожжи. Часто единомышленники упоминают, что трудно предугадать куда «выстрелят» дикие дрожжи. Кроме того винные дрожжи гарантированно действуют, здесь стабильное брожение и осветление вина, гарантированные вкусовые качества, и обеспечивают надлежащее содержание алкоголя.

Применяя такие дрожжи, более 10 лет не знаю проблем в виноделии.

На основании этого решил выбрать средние значения ингредиентов. К 1 кг (100 %) малины добавить 0,6 кг (60 %) сахара, применить 0,8 л (80 %) воды и использовать дрожжевую разводку.

IV. Поэтапные операции.

5.1. Приготовление дрожжевой разводки.

Накануне основного сбора малины. Чайную ложечку сушеных дрожжей, извлечённых из холодильника, за 15-20 мин. они приобретут комнатную температуру. Далее для регидрации эти дрожжи внесу в 100 мл воды, и через 15 мин. размешаю. Пока дрожжи напитываются водой, займусь готовкой небольшой порции мезги. 200-300 г малины превращаю в мезгу, добавлю столовую ложку сахара, затем подогреваю на водяной бане до 50-55 °С (для пастеризации диких дрожжей и сахара), остужу до комнатной температуры. При достижении мезгой температуры 20-25 °С, внесу регидрированные дрожжи. Через 1-1,5 часа проявятся внешние признаки брожения. Через сутки небольшая порция мезги превратится в полноценную дрожжевую разводку.

5.2. Сбор, сортировку и получение мезги

Уже описал в начале статьи.

5.3. Внесение дрожжевой разводки в мезгу.

Свежеприготовленную мезгу переливаю в бродильную ёмкость (18,9л), затем вношу дрожжевую разводку.

Отмеряю половину расчётного объёма воды, вторую половину использую в дальнейшем. Водопроводную воду в течение 1-2 суток отстаиваю в эмалированном ведре под крышкой для испарения хлора. Небольшой частью воды, из отмеренной порции

ополосну кастрюлю из-под мезги. Обмывки солью в бродильную ёмкость, а затем долью и оставшуюся часть вводу.

Далее внесу половинную порцию сахара, а вторую половину применю в дальнейшем.

5.4. Процесс брожения и контроль за ним.

Для брожения ёмкость закрою тканевой пробкой, и поставлю в помещении при температуре 20-25 °С. Не реже двух раз ежедневно буду перемешивать образовавшуюся шапку.

5.5. Последующие добавления мезги.

По мере созревания ягоды провожу – сбор, сортировку, взвешивание, приготовление мезги и её внесение в ту же бродильную ёмкость. Воду и сахар добавлю также в половинном размере от рецепта. Общее число наполнений, предполагаю совершить не мене трёх раз. При условии, что сбор ягоды будет в пределах 2-3 кг каждый раз (так одаривала малина в 2025 году), то за неделю мезги с сахаром и водой наберётся на полноценную бродильную ёмкость.

Брожение, с учётом внесения последней порции мезги с водой и сахаром, закончится через 9-10 дней.

Примерное заполнение таблицы (по сути - протокола) по мере наполнения каждой бродильной ёмкости (1,7 – коэффициент, учитывающий увеличение объёма сиропа при растворении 1 кг сахара).

Дата	Ягода кг≈ л, (%)	Сахар кг, (% от веса ягоды)	Вода л, (% от веса ягоды)	Предполагаемый объём (л)
1.07. порция 1	3 (100)	0,9 (30 %)	1,2 (40 %)	$3+(0,9 \times 1,7)+1,2=5,73$
4.07. порция 2	2 (100)	0,6 (30 %)	0,8 (40 %)	$2+(0,6 \times 1,7)+0,8=3,82$
7.07. порция 3	3,5 (100)	1,05 (30 %)	1,4 (40 %)	$3,5+(1,05 \times 1,7)+1,4=6,69$
<i>10.07. начать наполнение второй бродильной ёмкости, внесение бродящей мезги из первой ёмкости</i>				-0,5
16.07. сбор жмыха, вес				≈2
16.07. прессование перебродившей мезги	-	-	-	$5,73+3,82+6,69-0,5-2=13,74$
16.07. внесение сахара в виноматериал		0,85 (10 %)		$0,85 \times 1,7=1,45$
17. 07. промывка жмыха	-	-	3,4 (40 %)	≈3,4
18.07. внесение в виноматериал остального сахара и промывочной жидкости (для повторного брожения)	-	1,7 (20 %)		$(13,74+1,45+3,4)=18,59$ $+(1,7 \times 1,7)=21,48$
8 или 13.08. снятие с осадка, определение объёмов виноматериала и осадка				$21,48-3(\text{полагаю осадка})=18,48$
С 14 по 17.08 снятие «сливок 1» из осадка				$3 \times 40\%=1,2$
С 19 по 23.08 снятие «сливок 2» из осадка				$1,8 \times 20\%=0,36$
Ассамбляж виноматериала и «сливок 1 и 2»				$18,48+1,2+0,36=20,04$

Проведённые расчеты показывают, что в бутылки (18,9 л) недостаточно места для брожения, поэтому повторное брожение целесообразно проводить в кеге 30л.

Для фиксации сроков проведённых манипуляций, и о количестве внесённых ингредиентов, создать и заполнять примерную таблицу по мере внесения компонентов. Такие таблицы поместить в грипперы, прикрепив к каждой бродильной ёмкости. Эти записи вести в качестве протокола выполненных работ, а также особенности, замеченные в

процессе, вкусовые ощущения, возможные корректировки и пожелания в рецепт. Такие протоколы вести всё время до опорожнения последней бутылки напитка.

5.6. Наполнение последующих бродильных ёмкостей.

Расчеты, приведённые в таблице, показывают, что за неделю, т.е. буквально за трёхразовый сбор ягоды бутылка будет наполнена. В связи с этим последующей ягодой бутылки буду наполнять аналогично, за исключением, вместо дрожжевой разводки применю бродящую мезгу из предыдущей бутылки.

5.7. Прессование перебродившей мезги.

Планируемые действия. Перед началом прессования, убедиться в полном завершении брожения. В процессе прессования прикладывать средние физические усилия на ворот пресса, Допускаю небольшую остаточную влажность жмыха. После прессования планирую положить жмых в ведро и измельчить.

Получившийся виноматериал залить в чистую бродильную ёмкость. Внести в виноматериал 10 % сахара (от расчётного количества по рецепту). Этот сахар необходим для возбуждения повторного брожения.

Установлено опытным путём и принято «на вооружение». Вместо фильтровальных мешков, первоначально входящих в комплект пресса, 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.

Много лет назад в качестве фильтровальной ткани начинал использовать марлю, но теперь продолжительное время применяю тюль. Преимущества тюля из синтетического материала против марли, усмотрел в следующем: а) тюль намного прочнее; б) у него мельче ячейки, поэтому чище отфильтровывается виноматериал; в) тюль меньше насыщается виноматериалом и легче из него выжать оставшуюся жидкость; г) он легче стирается, быстрее сушится и обеззараживается.

5.8. Промывание жмыха и его прессование.

Свериться с таблицей о количестве воды, внесённой до начала брожения, и остаточном количестве воды для достижения нормы по рецепту. Остаточное количество воды (от расчётного количества по рецепту), влить в измельчённый жмых, и тщательно перемешать. В последующие сутки жмых многократно перемешивать.

К этой операции пришёл опытным путём. В предыдущие годы уже применял промывку жмыха. После промывки и настаивания жмыха получалась жидкость по цвету, насыщенности вкусовыми качествами, сильно напоминающая виноматериал. Уверен, что выполняя эту операцию, сокращаю потери полезных веществ.

Планирую. Через сутки промытый жмых тщательно отпрессовать, возможно, с применением повторного прессования (по обстоятельствам). Промывочную жидкость собрать в отдельной ёмкости, а жмых утилизировать.

5.9. Внесение промывочной жидкости и оставшейся части сахара.

Проведу. Измерение объёма промывочной жидкости. Её объём, скорее всего, окажется несколько большим, чем количество, залитой воды. Эту жидкость перелью в бродящий виноматериал. Затем во вновь образовавшийся виноматериал внесу остальное количество сахара (20% от суммарного веса ягоды) и добьюсь его растворения. Ёмкость закрою пробкой из ткани, и поставлю для брожения в помещение без прямых солнечных лучей и с температурой 20-25 °С.

В идеале, на основе промывочной жидкости приготовить сахарный сироп.

5.10. Продолжение брожения, формирование дрожжевого осадка.

Брожение после описанных условий моет проткать 7-10 дней, после чего начнёт процесс образования первого дрожжевого осадка, который должен сформироваться за 20-25 дней. В этот промежуток времени буду наблюдать за процессом осветления

виноматериала, образованием и состоянием осадка. Результаты наблюдений записывать в протокол.

5.11. Снятие с дрожжевых осадков.

По мере образования уплотнившегося осадка, виноматериал через трубочку сниму виноматериал в чистую ёмкость. Во время наполнения ёмкости добыю образование минимальной воздушной подушки над виноматериалом. Этого буду добиваться путём подбора посуды, подходящей по объёму. По мере созревания виноматериала, придется еще не менее 2-3 раз снимать с осадка. Каждый раз осадок собирать в стеклянную посуду на 5-10 дней, для выделения из него прозрачного виноматериала. По опыту, из осадка виноградного виноматериала собирал осветлившееся вино, которое доливал в основную массу. В итоге получалось за два приёма до 40-50 % вина («сливок 1» и «сливок 2») вернуть «в строй», а осадок становился настолько густым, что ложка могла стоять.

С некоторым интервалом по времени, аналогичные операции придется проводить и с виноматериалом из других ёмкостей.

5.12. Ассемблирование и бутилирование вина.

После 3-4 кратного снятия виноматериала с осадка, напиток можно будет назвать вином. Дождусь, чтобы малиновое вино из всех бродильных ёмкостей приобретёт примерно одинаковое состояние, а затем проведу ассемблирование (смешивание, усреднение), с целью получения вином с однородного вкуса, одним из действий является тщательное перемешивание содержимого в бутылках. Такую операцию провожу уже несколько лет с винами из всех сортов винограда, а с малиновым тем более считаю просто необходимо провести. Во-первых, созревание и сбор ягоды по времени растянут на несколько недель, поэтому качество ягоды будет отличаться. Во-вторых, как бы не старался, а соотношения ингредиентов могут отличаться в разных бродильных ёмкостях. В-третьих, вино в каждой ёмкости разного возраста, пусть даже и отличается несколькими неделями.

После ассемблирования ещё выдержу вино не менее недели. За это время вино достаточно перемешается и усреднится, и даже может образовать небольшой осадок.

Вероятнее всего в декабре вино можно будет бутилировать. Для этой цели имеется достаточное количество винных бутылок, скопленных за несколько лет.

В зависимости от потребного количества применяю различные способы обеззараживания внутренних поверхностей: термической обработкой в газовой духовке; заливаю кипятком на 15-20 минут; ополаскиваю «головами» от самогонварения; различными растворами: а) део-хлора, б) метабисульфита калия, в) лимонной кислоты.

Термическая обработка в газовой духовке оказалась хороша тем, что проверяются бутылки на прочность, особенно для изготовления игристого вина.

Давно обращаю особое внимание на внешнюю поверхность бутылок. Поэтому не приемлю, чтобы на бутылках с домашним вином присутствовали этикетки от прежних напитков. Поэтому перед началом обеззараживанием бутылки, на все удаляю этикетки. На наполненных бутылках маркером делаю надписи о годе урожая и сорте винограда, из которого приготовлено вино. Ведь при наполнении бутылок, они обливаются вином, а с прежних этикеток эти следы трудно удалять. Кроме того на таких подтеках при длительном хранении обязательно развиваются плесневые грибки.

V. В качестве заключения.

Своим видением решения рецепта малинового вина, ни в коей мере, не имею намерения подвергнуть критике или отрицанию достижений единомышленников, а только описал свой план и попытался объяснить свою точку зрения. По этой причине в повествовании упоминаю себя в единственном лице, других «участников процесса», в том числе котов и насекомых. Ни в коем случае не пытался ни кого поучать, просто делюсь своим мнением и точкой зрения на процесс изготовления напитка. Особый акцент в своем повествовании сделал на минимизацию отходов от столь ценного продукта, как малина, за счёт максимального возвращения, казалось бы, потерянных веществ, выполняя

традиционные операции. О результате постараюсь подробно описать после завершения «вино творческого» сезона «цыплят по осени считают».

Сергей Николаевич,
72 года. Оренбург.
24.01.2026 г