

Осветление (очистка) домашнего вина – 8 эффективных методов 05 февраля 2014

После брожения в вине остаются частички суслу, дрожжей и винного камня, делающие напиток мутным. Эта проблема решается обработкой готового вина специальными веществами, которые абсорбируют нежелательные частицы, заставляя их выпасть в осадок. На языке профессионалов осветление вина называется «оклейкой». Мы рассмотрим лучшие способы очистки домашних вин из винограда, яблок и других фруктов.

Самым эффективным методом осветления вина является его длительно выдерживание. Но этот естественный процесс занимает слишком много времени (3-6 лет) и подходит лишь для дорогих марочных напитков.

Длительное выдерживание домашних вин нецелесообразно, их настаивают в течение 3-5 месяцев. После этого напиток сливают с осадка и смотрят на его цвет. Если вино осталось мутным и это вас не устраивает – придется заняться его очисткой.

Осветление не улучшает домашнее вино, а только делает его прозрачным и может незначительно увеличить срок хранения за счет удаления сторонних примесей. Это желательный, но необязательный этап, который можно пропустить.

Для определения оптимального способа осветления рекомендую поэкспериментировать с разными методами на небольшом количестве вина (250-500 мл).
Способы очистки вина

1. Желатин. Один из самых простых и эффективных способов, подходящий для любых вин (особенно белых виноградных, яблочных, грушевых и сливовых). Осветление вина желатином выполняется по следующей технологии:

На 100 л вина взять 10-15 г желатина. В течение суток вымачивать его в холодной воде, меняя воду каждые 8 часов.

Разбухший желатин растворить в теплой воде, добавить в емкость с вином и хорошо перемешать.

Оставить вино в покое на 2-3 недели, пока вся муть не соберется в хлопья и не выпадет в осадок.

2. Яичный белок. Эффективен для очистки всех домашних вин, особо полезен для красных (виноградных, вишневых, сливовых). Для осветления 100 л напитка достаточно отделить от желтков 2-3 куриных белка, добавить немного воды и взбить в пену. Затем смешать взбитые белки с небольшим количеством вина и влить в емкость, где находится основная часть вина. Результат увидите через 18-25 дней.

3. Bentonit (белая глина). Обладает абсорбирующими свойствами, прекрасно подходит для оклейки виноградных вин. Продается в виде мелкозернистого порошка. Для очистки 1 л вина потребуется 3 грамма бентонита. Технология:

Сухую белую глину залить холодной водой в пропорции 1:10 (одна часть бентонита на десять частей воды) и оставить на 10-12 часов. Например, для очистки 20 литров вина потребуется 60 грамм белой глины и 600 мл воды.

Глина превратится в известь. Перед осветлением добавить в бентонит воду, чтобы смесь стала жидкой, затем тонкой струей влить её в вино.

Слить вино с осадка через 5-7 дней.

Бентонит

4. Молоко. Универсальный способ. Для очистки достаточно добавить 1 чайную ложку обезжиренного коровьего молока на 1 литр вина, тщательно перемешать и оставить выдерживаться на 3-4 дня при комнатной температуре.

5. Тепловая обработка. Стеклянные бутылки с вином плотно закупорить пробкой, чтобы спирт не испарился при нагревании. Поставить бутылки в подходящую емкость, залить по горлышко холодной водой. Медленно нагреть воду 50°C и снять емкость с огня, не вынимая из нее бутылок. Подождать, пока вода остынет.

Процедуру можно повторять 2-3 раза. После последнего нагревания вино дают отстояться 5-6 дней и сливают с осадка. Метод применяется для очистки любых домашних вин.

6. Осветление вина холодом. Столовые вина охлаждают (на улице или в холодильнике) до -2°C, не крепленые до -5°C. Под воздействием низких температур частицы сусла и дрожжей опускаются на дно. После этого вино быстро сливают с осадка и фильтруют, пока оно не нагрелось.

7. Активированный уголь. Рекомендую использовать этот метод только в крайних случаях, когда в вине чувствуется неприятный запах, свидетельствующий о наличии сивушных масел. Аптечный активированный уголь малоэффективен, нужен древесный.

Измельчить уголь до состояния порошка и добавить в емкость с вином из расчета 3-4 г угля на 10 л напитка, хорошо перемешать. Настаивать в течение 3-4 дней, каждый день взбалтывая. Профильтровать через фильтровальную бумагу.

8. Танин (порошок из сердцевины дуба). Подходит для очистки вин с высоким содержанием сахара (яблочных и грушевых из сладких сортов) и без терпкости во вкусе. Танин можно приобрести в аптеке.

Танин

Для осветления вина следует развести в 2-х литрах дистиллированной воды 10 грамм танина, дать раствору отстояться и профильтровать его через фильтровальную бумагу. Далее добавить 6 чайных ложек танина на 1 литр вина, перемешать, оставить на 7-10 дней, после чего слить с осадка.

Вне зависимости от выбранного метода, после его использования рекомендую дать вину настояться еще 25-40 дней, и только потом развешивать его в бутылки. Дело в том, что самые мелкие частицы, которые не видны на глаз, всё равно остаются в вине, они оседают чуть позже.