**Медовое вино**

Мед сам по себе не бродит, поскольку концентрация сахара в нем слишком высока.

При разбавлении меда водой до получения примерно 30%-ной концентрации сахара достигаются оптимальные для брожения условия. При этом возможно образование до 17% об. алкоголя. Медовое вино бродит медленнее, чем другие плодовые вина, и конечное содержание алкоголя в нем практически составляет не больше 12-14% об. Если для официальных производителей медового вина существует предписанное соотношение 1 часть меда и 2 части воды, которого им следует придерживаться, то при изготовлении вина в домашних условиях возможно придерживаться соотношения 1:3 и даже 1:3,5, при этом процесс брожения ускоряется. Такие вина полностью перебраживают, и для последующего смягчения, по вкусу, в них можно снова добавлять мед.

Рецепт на 10 л сусла

3 кг меда (с мягким ароматом)

1 л яблочного или виноградного сока

7 л воды

5 таблеток экстракта для питания дрожжей (= 4 г)

40 г молочной кислоты 80%-й (при изготовлении для себя)

10 г пшеничной муки

чистая культура дрожжей южных вин (портвейн, самое, малага, токай, шерри)

Чтобы мед лучше перемешался с водой, следует подогреть как мед (на водяной бане), так и воду до 50 °C. При этой температуре производится смешивание. После охлаждения до 25-20 °C вводят молочную кислоту, питательный экстракт, дрожжевую культуру и пшеничную муку. Поскольку мед не содержит натуральных осадочных веществ, способствующих брожению, необходимо добавить мелко протертое яблоко или немного пшеничной муки (безвкусной), которая после брожения выпадет в осадок вместе с дрожжевыми клетками. Добавление 1 л свежего или пастеризованного яблочного или виноградного сока стимулирует брожение. Имеет смысл за 4-6 дней до постановки сусла размножить дрожжевую культуру в этом соке, закрыв бутылку с ним ватной пробкой.

Для получения более мягкого или особого вкуса до брожения, а лучше после брожения, можно добавить пряности (гвоздику, имбирь, мускатный орех, аир, корицу, хмель и т.п.) или другие травы и их вытяжки. Емкость для брожения заполняется не более чем на 90%, закрывается замком и ставится в место с постоянной комнатной температурой. В конце брожения ежедневно один раз встряхивать. По окончании брожения поставить в прохладное место, через некоторое время слить с осадка и добавить 1 г пиросульфита калия на 10 л.

Если через 2-4 месяца вино не осветлится, можно использовать средство Kieselsol или другой

осветлитель. В зависимости от степени мутности на 10 л вина добавляют от 10 до 40 мл и размешивают. Если вкус вина слишком резкий, то его можно смягчить медом (20-50г/л).

Расчет градусов эксле и содержания алкоголя:

3 кг меда при 80% содержании сахара = 2400 г сахара

1 л апельсинового сока при 50°Oe (50°x2,6-30) = 100 г сахара

7 л воды = 0 г сахара

10л сусла = 2500 г сахара

1 л сусла содержит = 250 г сахара

250:2,6 = 96 °Oe

250 г x 0,47 (теоретически) = 117,5 г/л алкоголя

практически примерно только = 109,0 г/л алкоголя = 14,0% об.

---

Литература: Хорн Х. Все о меде: производство, получение, экологическая чистота и сбыт. - М.: АСТ: Астрель, 2007.

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru