

Předmluva	4	Výběr ovoce	50
První vlastní víno	6	Původ ovoce	51
Co je to víno?	7	Mytí ovoce	51
Je vůbec možné, aby vinař amatér vyrobil dobré víno?	8	Pracovní postup	53
Správné kvasinky	11	Drcení a mletí	53
Čistota jako nejvyšší požadavek	12	Kontrola a úprava obsahu cukru	55
Od jablečné šťávy k prvnímu vlastnímu vínu		Zjišťování a vylepšování obsahu kyselin	58
Co všechno budete potřebovat	16	Síření	58
Příprava ve třech hlavních fázích	16	Sušené, nebo tekuté kvasinky?	60
	19	Kdy budou nutné soli k výživě kvasinek?	61
Svět ovocných vín	28	Fáze kvašení	62
Rady na začátek	29	Zpracování moštu	64
Výroba vína z čerstvého ovoce	31	První stáčení	68
Přísady	32	Druhé stáčení	70
		Krášlení vín	73
		Ochutnávka	75
Požadované vybavení	34		
Skleněný demižon	36		
Kvasný uzávěr	37		
Mlýnky a lisy na ovoce	38		
Nádoby vhodné ke kvašení rmutu	40		
Vybavení pro měření	41		
Vhodné místnosti	49		
Suroviny – květy, ovoce, zelenina	50		

Pomůcky k domácí výrobě vín





Tradiční sklizeň ovoce na venkově

Recepty na ovocná vína

Stupeň zralosti ovoce	76
Vína z vlastní zahrady	78
Vína z jižních plodů	87
Vína z konzervovaného ovoce	91
Vína ze sušeného ovoce	92
Vína ze zeleniny	94
Vína z bylinek a květů	96
Medové víno	98

Víno z hroznů

O původu vína	101
---------------	-----

Výroba červeného vína

Sklizeň hroznů	103
Odzrnění hroznů	104
Drcení hroznů	104
Kvašení rmutu	106
Stáčení a lisování	106

Cukření	106
Odkyselování	107
Kvašení moštu	109
První stáčení	111
Stabilizace	111
Ošetření	111
Druhé kvašení	111
Druhé stáčení	112
Sladká rezerva	113
Scelování	115
Stáčení do lahví	115

Výroba bílého vína

Rozdíly proti výrobě červeného vína	116
Výroba růžového vína (rosé)	118
Vady a choroby vína	118
Abecední seznam pojmů	120
Použitá literatura	125

Zralé vinné hrozny před sběrem

