

În vie

Автор(и): Растителна защита
Дата: 03.10.2017 Брой: 10/2017



Continuați recoltarea soiurilor de struguri de masă cu coacere medie. Pentru consum proaspăt, culegeți ciorchinii ale căror boabe au culoarea specifică soiului și un gust și aromă plăcute. Dacă regiunea are o toamnă caldă și uscată, puteți lăsa ciorchinii pe viță până la o lună și jumătate după coacere. Sunt potrivite pentru acest scop sistemele de conducere orizontale cu tulpină înaltă /pergole, arbori, construcții în formă de tunel etc./.

Când boabele încep să se coloreze, acoperiți vițele cu polietilenă sau cu hârtie rezistentă la ploaie sau pungi de plastic. Dacă legați pungile de lăstarii strugurilor, găuriți-le fundul pentru a permite ventilația strugurilor.

Dacă sunteți pasionat de produsele făcute în casă, încercați

Grozdenița (Struguri conservați)

Folosiți struguri sănătoși cu boabe mai ferme – Bolgar, Dimiat, Hamburg Misket etc. Ciorchinii sunt curățați, așezați într-un strat subțire pe un fel de rogojină la umbră și lăsați timp de 5–7 zile să se ofilească. Apoi sunt plasați în borcane de sticlă, iar fiecare strat de aproximativ 15 cm este presărat cu semințe de muștar /acestea au un efect conservant și dau un gust picant/.

Este foarte important ca mustul cu care vor fi turnați strugurii să fie pre-stabilizat. În acest fel acizii vor fi neutralizați. Mai întâi, mustul este încălzit și se adaugă carbonat de calciu /30 g/10 l/. Apoi se încălzește până fierbe. Se scoate de pe foc și după câteva ore, când sedimentul s-a depus, lichidul limpede este transferat într-un alt vas /de preferință unul mai larg/. Se fierbe până se îngroașă /până când volumul se reduce la jumătate/. Strugurii sunt turnați cu acest must răcit.

Grozdenița trebuie păstrată în recipiente bine etanșe într-o încăpere răcoroasă. Uneori apare în ea o ușoară fermentație, care conferă un gust plăcut, picant. Consumul Grozdeniței poate începe imediat după preparare.

Stafide

În regiunile cu toamnă însoțită și prelungită, ciorchinii sunt plasați în lăzi joase cu fund din plasă de sârmă. Din când în când sunt întorși. Dacă începe să plouă, sunt acoperiți deasupra cu prelată, dar nu strâns. Mai precis – se fac corturi. După 10–15 zile stafidele sunt gata. Este indicat ca uscarea stafidelor să aibă loc la umbră sau în încăperi bine ventilate. Atunci ele au o culoare mai bună, un miros mai puternic și sunt mai elastice.

Când zilele calde și uscate sunt mai puține, este indicat să păstrați strugurii într-un cuptor obișnuit la o temperatură de 75 de grade până când boabele se ofilesc /dar fără a se arde/, și apoi să finalizați uscarea la soare sau la umbră.

Suc Natural de Struguri

Struguri bine coapți din soiuri pentru vin sunt curățați de boabe uscate și putrede și spălați bine. Boabele sunt desprinse de pe ciorchini și zdrobite. Sucul (mustul) este strecurat prin tifon sau sită într-un recipient emailat sau de sticlă. Pentru 1 l de suc, se adaugă 1 g de benzoat de sodiu. Parte limpede (fără sediment) este turnată în sticle, care trebuie păstrate într-o încăpere cu temperatură constantă.

Din aproximativ 2,5 kg de struguri din soiul pentru vin Muscat Ottonel, se obține 1 l de suc natural.

Vin și Rachiu (Țuică de Struguri)

Institutul de Viticultură și Enologie din Plevna a elaborat tabele speciale pentru calcularea conținutului de zahăr al mustului de struguri pentru a facilita munca tuturor pasionaților de vin și rachiu făcut în casă. Le puteți vedea [AICI](#).