

'В винограднике'

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



Продолжайте сбор среднеспелых столовых сортов винограда. Для употребления в свежем виде срежьте грозди, ягоды которых приобрели характерный для сорта цвет, приятный вкус и аромат. Если в регионе теплая и сухая осень, грозди можно оставлять на лозе до полутора месяцев после созревания. Для этого подходят горизонтальные высокоштамбовые системы формирования (перголы, беседки, тоннелевидные конструкции и т.д.). Когда ягоды начинают окрашиваться, укройте лозы полиэтиленом или дождеустойчивой бумагой, либо пластиковыми пакетами. Если привязываете пакеты к плодоножкам гроздей, проколите их дно для вентиляции винограда.

Если вы любите домашние заготовки, попробуйте

Грозденицу (Виноград в сусле)

Используйте здоровый виноград с более плотными ягодами – Болгар, Димят, Хамбургский Мускат и др. Грозди очищают, раскладывают тонким слоем на какой-либо подстилке в тени и оставляют на 5–7 дней для подвяливания. Затем их укладывают в стеклянные банки, и каждый слой примерно в 15 см пересыпают семенами горчицы (она обладает консервирующим действием и придает пикантный вкус).

Очень важно, чтобы сусло, которым будут заливать виноград, было предварительно стабилизировано. Таким образом кислоты будут нейтрализованы. Сначала сусло подогревают и добавляют карбонат кальция (30 г/10 л). Затем его нагревают до кипения. Снимают с огня и через несколько часов, когда осадок осядет, прозрачную жидкость переливают в другую емкость (желательно более широкую). Его кипятят до загустения (пока объем не уменьшится вдвое). Этим остывшим суслом заливают виноград.

Грозденицу необходимо хранить в хорошо закупоренной таре в прохладном помещении. Иногда в ней происходит слабое брожение, что придает приятный островатый вкус. Употреблять Грозденицу можно сразу после приготовления.

Изюм

В регионах с солнечной и продолжительной осенью грозди укладывают в неглубокие ящики с сетчатым дном. Время от времени их переворачивают. Если начинается дождь, их сверху накрывают брезентом, но не плотно. Точнее – сооружают навесы. Через 10–15 дней изюм готов. Желательно, чтобы сушка изюма проходила в тени или в хорошо проветриваемых помещениях. Тогда он имеет лучший цвет, более сильный аромат и более эластичен.

Когда теплых и сухих дней меньше, виноград целесообразно выдержать в обычной духовке при температуре 75 градусов до подвяливания ягод (но без подгорания), а затем досушить их на солнце или в тени.

Натуральный виноградный сок

Хорошо вызревший виноград винных сортов очищают от сухих и гнилых ягод и хорошо промывают. Ягоды обрывают с гребней и раздавливают. Сок (сусло) процеживают через марлю или сито в эмалированную или стеклянную посуду. На 1 л сока добавляют 1 г бензоата натрия. Прозрачную часть (без осадка) разливают в бутылки, которые необходимо хранить в помещении с постоянной температурой.

Из примерно 2,5 кг винограда винного сорта Мускат Оттонель получается 1 л натурального сока.

Вино и Ракия (Виноградная водка)

Институт виноградарства и энологии в Плевене разработал специальные таблицы для расчета сахаристости виноградного сусла, чтобы облегчить задачу всем энтузиастам домашнего виноделия и производства ракии. Вы можете посмотреть их [ЗДЕСЬ](#).