

Stap voor Stap Wijn maken

- Een giststarter maken
- Van druif tot most
- Het gistingsproces
- Hevelen van de most
- De wijn laten klaren
- Bottelen en opleggen
- Vruchtenwijn maken
- Recepten vruchtenwijn

Om wijn te maken worden de druiven gekneusd, geperst, gezeefd en aan het gisten gebracht. De gistcellen zetten de aanwezige vruchtsuikers in om in alcohol en koolzuurgas, dat via het waterslot ontsnapt.

Als alle suikers zijn vergist en de vloeistof helder is, wordt de wijn in flessen gedaan. De flessen worden van een kurk en van een etiket voorzien. In principe is de wijn nu (bijna) klaar om te drinken, want vaak gaat de smaak erop vooruit als ze een tijdje wordt bewaard of opgelegd.

Wijn volgens dit proces gemaakt is altijd wit of licht rosé. Om rode wijn te maken moeten de schillen van blauwe druiven vijf tot tien dagen meegisten.

BENODIGDHEDEN

Om zelf wijn te maken heb je nodig:

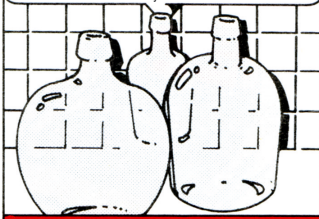
Een gistingsvat- of fles met stop en waterslot, een hevelslang, een trechter, een schone emmer, een neteldoek (perszak), een hydrometer met maatglas, een kurkapparaat, wijnkurken en lege wijnflessen.

Verder: druiven, wijngist, pecto-enzymen, sulfiet, citroenzuur en gistvoedingzout en eventueel suiker.



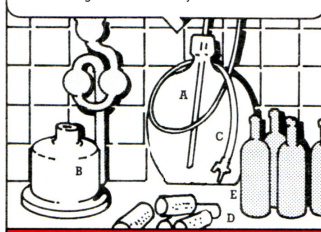
1. STADIA VAN HET WIJNMAKEN

In en glazen gistingsfles is het proces goed te volgen. Zorgvuldig schoonmaken met een oplossing van sulfiet in lauw water is heel belangrijk. Spoel na met water om alle sulfiet resten te verwijderen. Gebruik nooit Soda!



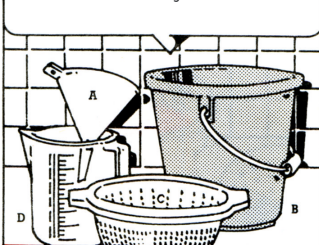
2. GISTINGSVATEN

Het volgende materiaal heeft u nodig:
A. Gistingvat B. Rubberen dop met waterslot
C. Hevelslang D. Kurken E. Wijnflessen.



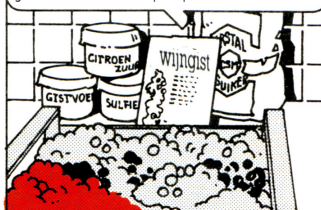
3. NOODZAKELIJKE MATERIALEN

Deze hulpmiddelen heeft u waarschijnlijk al in huis:
A. Trechter B. Emmer C. Vergiet D. Maatbeker.



4. HANDIGE HULPMIDDELEN

Om 10 liter wijn te maken van druiven is ongeveer 15 kg druiven nodig, maar ook suiker en wijngist. Bij Nederlandse druiven moet ook gistvoedingzout gebruikt worden en Rohpect-pro voor de kleur.



5. INGREDIENTEN VOOR DE WIJN

WIJNGIST

Op schillen van de druiven zitten gistcellen. Toch geven de meeste wijnmakers de voorkeur aan cultuurgist en wel om twee redenen: in de eerste plaats geeft ieder type wijngist een andere smaak en in de tweede plaats zal door het toevoegen van wijngist het gisting-proces sneller op gang komen, waardoor wilde gisten en bacteriën geen kans krijgen zich in het sap te ontwikkelen.

EEN GISTSTARTER MAKEN

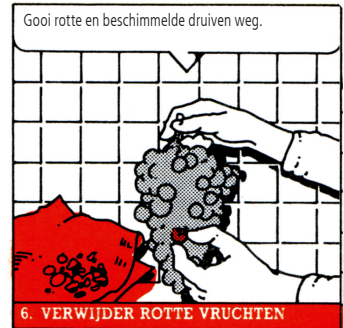
Korrelgist moet eerst worden opgestart. Los in een schone wijnfles 200 ml. water, twee theelepels gist-activator, twee eetlepels suiker en de inhoud van het zakje wijngist op en roer dit goed door. Na goed schudden wordt de fles weggezet met een prop watten in de hals bij 20 - 25 °C. Dit mengsel vormt een ideale voedingsbodem voor de gistcellen die zich nu razendsnel kunnen ontwikkelen. Na ongeveer een dag is de giststarter actief.

HET FRUIT SCHOONMAKEN

Eerst moeten de druiven worden schoongemaakt. Was de trossen eerst in koud water en dompel ze dan in water met een beetje sulfiet. Spoel ze nogmaals in koud water, haal de druiven van de trossen en verwijder steeltjes en rotte exemplaren. Laat ze daarna goed uitlekken en weeg ze.

Rijpe druiven bevatten het meeste vruchtsuiker, de voedingsstof voor alcohol. Meer suiker betekent dus meer alcohol in de wijn.

Noteer alles in een logboek om een goedgeslaagde wijn nog eens na te maken.



VAN DRUIF TOT MOST

Er zijn heel wat manieren om de druiven te persen. Bekend is de houten kuip waarin ze met blote voeten worden fijngetrapt, maar het gaat ook heel goed als ze in een emmer met de hand worden fijngedrukt of -geknepen.

Nog beter is het om de druiven in een nylon perszak boven een emmer uit te knijpen, maar ideaal is een echte druivenpers.

Het sap dat bedoeld is om tot wijn te maken, wordt most genoemd.

Met een sapextractor (ontsapper) is het heel gemakkelijk om sap uit vruchten te maken dat ook bewaarbaar is!

Een sap-centrifuge is ook een goede manier om sap te maken. Nadeel is, dat er snel oxidatie van het sap optreedt bij appels en peren.

SCHOON WERKEN

Een van de belangrijkste zaken bij het wijn maken is ervoor te zorgen dat u schoon werkt.

Daarom moet alles wat met de most in aanraking komt voor- en na gebruik in een sulfietoplossing worden omgespoeld. De sulfietoplossing maakt u door 1 theelepel sulfietpoeder en een mespunt citroenzuur in een liter water op te lossen.

Ook het gistingsvat en de hevel moeten goed met de sulfietoplossing worden gespoeld. Als het vat goed schoon is, kunt u het voor $\frac{3}{4}$ vullen met most. Doe de starter bij de most en schudt het vat.

Bij het maken van rode wijn van blauwe druiven moeten de schillen vijf tot tien dagen meegisten, bij witte wijn de schillen direct uit de most zeven. Deze methode heet pulpgisting.

HET GISTINGSPROCES

Het gistingsvat moet altijd worden afgesloten met een waterslot. Dit is een S-vormig buisje met twee 'bolletjes' die beide worden gevuld met water.

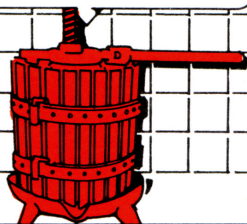
Het gevulde waterslot zorgt ervoor dat het koolzuurgas kan ontsnappen,

Pers nu de druiven. Dat kan door ze in een bak leeg te drukken en daarna te zeven of door ze in een zak uit te knijpen.



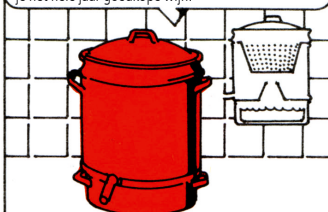
1. PERSEN MET DE HAND

Er zijn echte fruitpersen te koop. Makkelijk om grote(re) hoeveelheden snel te persen!



2. MET EEN VRUCHTENPERS

Met een ontsapper van rvs maak je snel sap zonder conserveringsmiddel, maar toch bewaarbaar. Ideaal als je veel vruchten tegelijk hebt, want zo maak je het hele jaar goedkope wijn!



3. DE SAPEXTRAKTOR

De sapcentrifuge 'slaat' de druiven door een draaiende beweging droog. Hierbij gaat meestal veel smaak verloren.



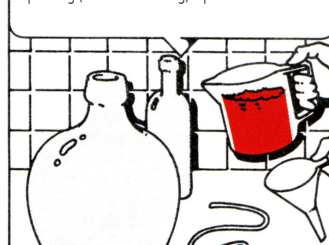
4. DE SAPCENTRIFUGE

Het is belangrijk dat alle materialen kiemvrij zijn. Maak daarom een sulfietoplossing (1 theelepel op 1 liter water).



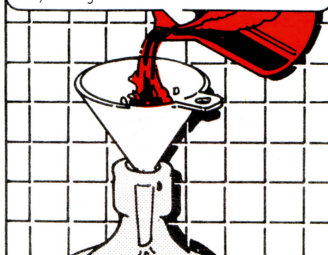
5. MAAK 'N SULFIETOPLOSSING

Spoel nu al het te gebruiken materiaal met de sulfietoplossing (ook de hevelsling). Spoel na met water.



6. SPOEL HET GEREEDSCHAP

Zet een trechter op het gistingsvat en giet het sap (de most) er rustig in.



7. VUL HET VAT MET MOST

Nu kan de starter erbij. Doe vervolgens wat water in het waterslot en druk deze op zijn plaats. Zet de most op een warme plaats (20-25 °C).



8. VOEG DE STARTER TOE

maar dat azijnvliegjes die wijn in azijn verandert, schimmels en andere stoffen die de wijn kunnen infecteren niet naar binnen kunnen. Maar het waterslot vertelt ook iets over de toestand van de most. Staat het water in de beide bolletjes even hoog, dan gist de most niet. Gist het wel, dan oefent het koolzuurgas druk uit op het water: het niveau aan de kant van het vat staat dan lager. Als de druk hoger wordt, zal met de regelmaat van een klok wat gas via het water uit het vat ontsnappen. Staat het niveau aan de kant van het vat juist hoger, dan betekent dat de most warmer is dan de omgeving. De most zal dan afkoelen en het volume 'krimpen'.

Als u het vat bij een temperatuur van ongeveer 20 °C hebt weggezet, zal het gisten spoedig beginnen, er vormt zich een schuimlaagje op de most. Om te voorkomen dat dit schuim overloopt, mag u het vat bij de eerste gisting maar tot maximaal driekwart vullen.

WIJN OM TE BEWAREN

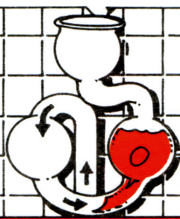
In principe hoeft aan most van druiven geen suiker te worden toegevoegd, maar bij Nederlandse druiven meestal wel, want als we wijn willen bewaren moet deze minstens 10 procent alcohol bevatten. Maak dus eerst een plan hoeveel dagen de pulpgisting (dus vóór het uitpersen) gaat duren en bereken hoeveel suiker er in totaal aan de most moet worden toegevoegd en deel dit door het aantal dagen dat de pulpgisting duurt.

Als voorbeeld:

We hebben een beetje sap alvast uitgeperst en met de hydrometer gemeten. Er moet 600 gram suiker worden toegevoegd en de pulpgistingstijd is 5 dagen. We delen 600 door 5 en stellen vast dat iedere dag 120 gram suiker door de most moet worden geroerd om de pulpgisting mooi op gang te houden. Na vijf dagen kan de most worden in een nylon filterzak worden gezeefd en via de trechter in de gistingfles worden gedaan om zonder schillen en rommel verder te gisten.

Vergeet niet het waterslot op de gistingfles te plaatsen.

Het waterslot heeft twee functies: Het houdt schadelijke stoffen uit het vat en laat daarnaast zien of de most gist. Het buikje aan de kant van het vat bevat dan bijna geen water.



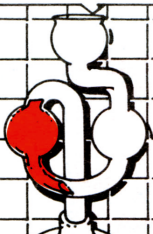
1. DE MOST GIST

Als de most (nog) niet gist, staan de waterniveaus aan beide kanten even hoog.



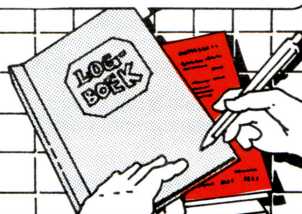
2. GEEN GISTING

Staat het waterniveau aan de kant van het vat hoger, dan betekent dit dat de most te koud staat en afkoeld.



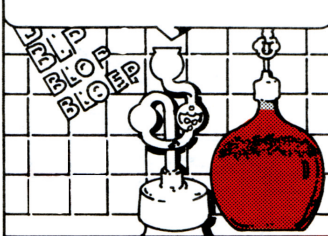
3. HET VAT STAAT TE KOUD

Noteer in een Logboek wat er met de most gebeurt en wat u heeft toegevoegd. Een goede wijn kunt u dan aan de hand van deze gegevens nog eens maken.



4. NOTEER WAT U DOET

Heeft u de juiste bereidingswijze gevolgd dan zal na een dag de most hevig gaan gisten, of te wel borrelen en schuimen.



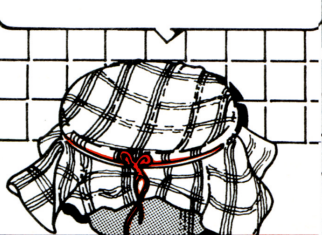
5. HEFTIGE GISTING

Los de suiker als het kan altijd op in kokend water, behalve bij het maken van wijn van druiven. Die bevatten van nature precies genoeg vocht.



6. LOS SUIKER OP

De emmer waar de pulpgisting in plaatsvindt altijd goed afdekken met een schone doek en elastiek om infectie te voorkomen!



7. PULPGISTING

ALS DE GISTING STOPT

Het gistingsproces zal stoppen als alle suiker is opgebruikt. Dit kunt u proeven of meten met de hydrometer. In principe kan er dan overgeheveld worden.

Maar er kunnen ook andere oorzaken zijn waardoor de gisting (tijdelijk) ophoudt en soms is dat een teken dat er iets mis is.

Controleer dan de volgende zaken: Staat het vat niet te koud? Want hierdoor sterven de gistcellen namelijk af. Is er soms te veel suiker aan de most toegevoegd?

OVERHEVELEN VAN DE MOST

Om de most van het bezinksel (dode gistcellen) te hevelen, zet u de gistingfles op de aanrecht en een lege (met een sulfietoplossing schoongemaakte) emmer op de grond.

De hevelsling heeft een uitschuifbaar gedeelte met een z.g. droesemkop, waardoor het bezinksel grotendeels op de bodem van de fles achterblijft.

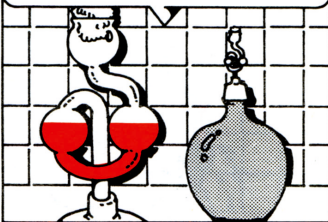
Hang de ene kant van de hevel in de most en de andere kant lager dan de onderkant van de gistingfles.

Zuig nu voorzichtig aan deze kant van de slang en de most zal vanzelf uit het vat lopen. Hevel zoveel mogelijk heldere vloeistof af in de emmer, maak de fles schoon en hevel de vloeistof terug in de gistingfles.

Vul de gistingfles tot de hals bij met druivensap (of druivenconcentraat) en plaats het waterslot terug. De gisting stopt voorgoed bij een alcoholpercentage van ca. 16% of eerder, afhankelijk van de gebruikte gistsoort.

Na volledige vergisting mag de most wijn noemen. Op een koele en rustige plaats gezet zal de wijn langzaam helderder worden en moet nog een of twee keer worden overgeheveld om helemaal te klaren.

De gisting stopt als alle suiker is vergist, maar ook bij het bereiken van maximaal 16% alcohol, of een (te) lage temperatuur.



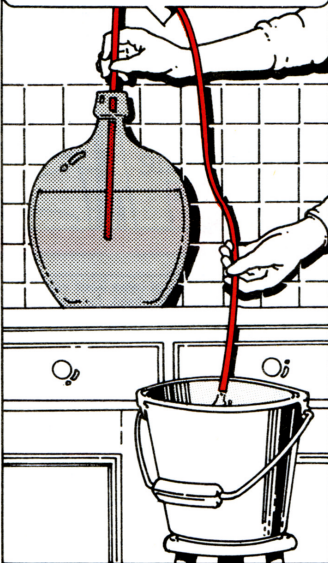
1. DE GISTING STOPT

Proef een beetje van de wijn als deze is uitgist, alle suiker moet zijn omgezet in koolzuur en... alcohol! Meet het restsuikergehalte met een hydrometer.



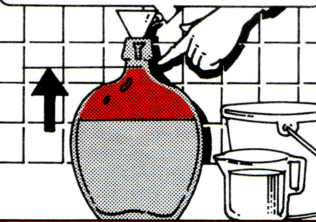
2. PROEVEN

Hevel de wijn na het uitgisten voorzichtig over in een schone emmer. Laat zoveel mogelijk bezinksel in de gistingfles achter.



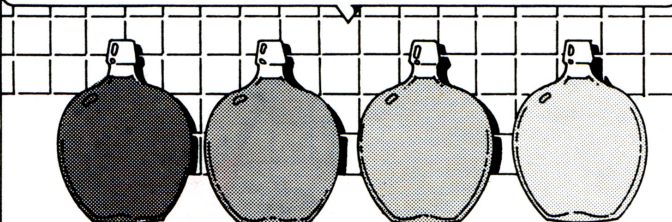
3. HEVEL DE MOST AF

Zorg dat de fles weer bijna vol is door met appel- of druivensap aan te vullen. Zet na 14 dagen de fles op een koelere plek.



4. VUL BIJ TOT DE HALS

Als de gisting definitief gestopt is, mag de wijn nog een aantal keer van het bezinksel worden gehevel, totdat ze kristalhelder is. Zet de flessen op een (nog) koelere plek.



5. DE WIJN KLAART

DE WIJN HELPEN MET KLAREN

Het wil weleens voorkomen dat de wijn niet helder wordt, gebruik dan een klaringsmiddel.

Bentoniet en gelatineklaring zijn de bekendste, maar zijn meestal niet nodig.

SULFIET OF NIET?

Als de wijn helder is en klaar om te bottelen (dat is een kwestie van proeven en/of meten), moet er een moeilijk besluit worden genomen: wordt er sulfiet in de wijn gebruikt of niet?

Als u er zeker van wilt zijn dat de wijn na het bottelen niet meer op de fles gaat gisten, kunt u bijna niet anders. Maar sulfiet is een conserveringsmiddel dat bij overmatig gebruik mensen na een gezellig avondje hoofdpijn bezorgt. In goede, gezonde wijn hoort dus geen sulfiet. De keus is aan u.

DE LAATSTE LOODJES

Als de wijn helemaal helder is en klaar staat om te bottelen: vooral schoon werken!

Spoel de wijnflessen eerst om met een lichte sulfiet-oplossing en spoel ze daarna om met water.

Met de schoongemaakte hevelslang worden de flessen gevuld nu net tot aan de hals en dan kan een van de leukste klusjes beginnen.

BOTTELEN EN BEWAREN

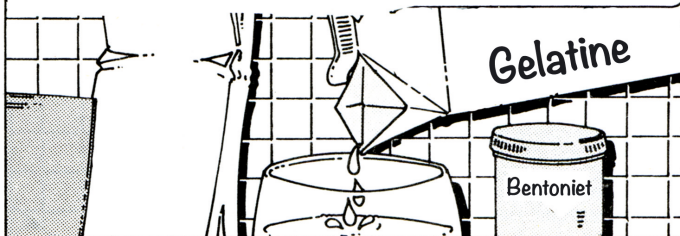
De kurk zorgt ervoor dat de wijn niet meer in aanraking kan komen met zuurstof.

Gebruik altijd nieuwe wijnkurken en een goed kurkapparaat. Laat de wijnkurken tien minuten weken in een sulfietoplossing om ze zacht en steriel te maken en dompel (als het kurken wat stroef gaat) de onderkant van de kurk in water met glycerine.

Zet de gebottelde wijnflessen 24 uur rechtop om de kurk weer te laten drogen. Maak de fles daarna 'af' met een etiket en een krimpcapsule.

Met hete stoom of een kaarsvlam wordt de krimpcapsule strak om de hals van de fles aangebracht om de kurk te beschermen.

Als de wijn niet helder wordt, is een veilig klaringsmiddel handig. Afhankelijk van het soort wijn is het gebruik van bentoniet- of gelatineklaring (alleen voor witte wijn) aan te raden.



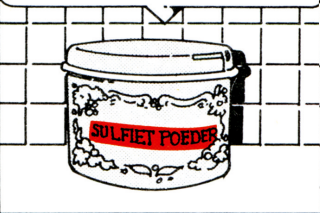
1. HELPEN MET KLAREN

Hevel de wijn nog één of twee keer van het bezinksel (dode gistcellen). De wijn is daarna klaar. Doe wat in een glaasje en kijk of de wijn echt helder is.



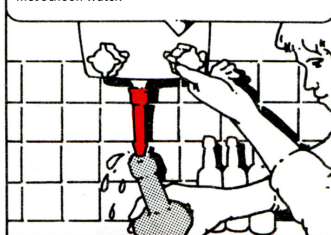
2. KEUR DE WIJN

Sulfiet wordt gebruikt om nagisting te voorkomen. Op 10 liter most is 1 gram voldoende. Wilt u liever 'gezonde' wijn gebruik het dan niet.



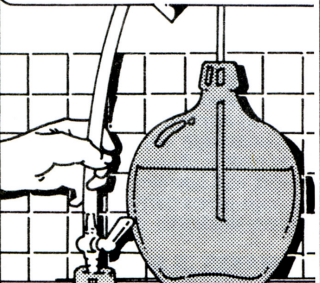
3. GEBRUIK EVENTUEEL SULFIET

Maak de flessen waarin u de wijn wilt bottelen goed schoon. Spoel ze met een sulfiet oplossing en daarna met schoon water.



4. REINIG DE FLESSEN

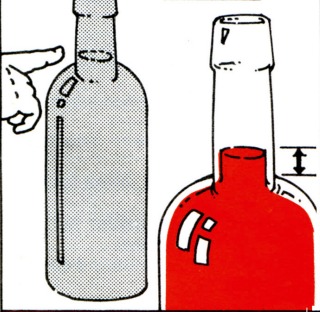
Vul nu de flessen met een hevelslang tot een centimeter onder de hals.



Kook wijnkurken nooit uit!

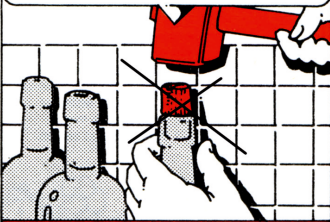


5. KOOK DE KURKEN NIET UIT



6. NIET TE VOL

Met een houten hamer gaat een nieuwe wijnkurk niet in de smalle opening van de wijnflessen.



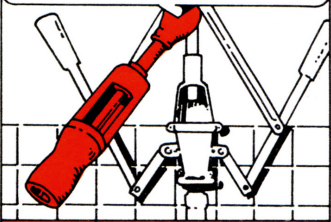
7. GEEN HOUTEN HAMER

Laat de wijnkurken voor het bottelen een half uur weken in een oplossing van water met sulfiet.



8. GLADSTE KANT IN DE FLES

Makkelijk gaat het kurken met een speciaal kurk-apparaat. Gaat het stroef dempel de kurk dan even in wat glycerine.



9. KURKAPPARATEN

OPLEGGEN EN PROEVEN

De wijn is nu klaar. U kunt de wijn natuurlijk binnen korte tijd drinken, maar een tijdje opleggen (een mooi woord voor bewaren) komt de smaak meestal ten goede.

Het is daarom handig de wijn op een koele plekje te bewaren en zo nu en dan een flesje te proberen.

Noteer alle bevindingen, zodat u de volgende keer weet wanneer de wijn op zijn best is.

Let bij het proeven op kleur, geur en natuurlijk vooral op de smaak.

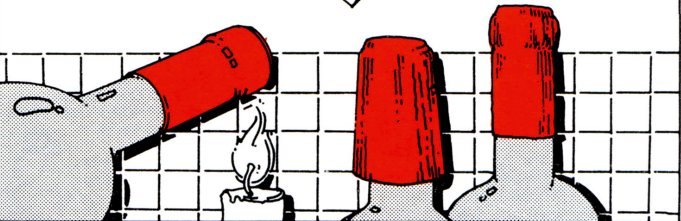
Is de wijn over zijn hoogtepunt (zoals dat door wijnkenners zo mooi wordt genoemd), drink dan ook snel de rest van uw voorraad op. De kwaliteit kan namelijk erg snel achteruit gaan.

VRUCHTENWIJN MAKEN

Als we het over wijn hebben, gaat het altijd om het vergiste sap van druiven. Wijn van ander fruit heet vruchtenwijn.

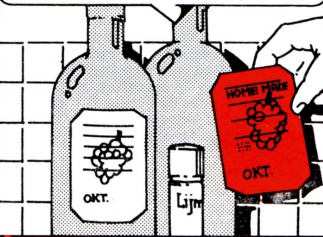
In wijndruiven zitten alle benodigde voedingsstoffen van nature in de vrucht. Bij ander fruit moeten vaak zuren, enzymen en gistvoedingszouten worden toegevoegd om de gisting gelijkmatig te laten verlopen. Vruchtenwijn wordt op dezelfde wijze gemaakt als gewone wijn.

Na een 24 uur mag de krimpcapsule aangebracht worden om te voorkomen dat de kurk uitdroogt. Eenvoudig aan te brengen boven een (kaars)vlam, hete stoom of met een bouwfohn!



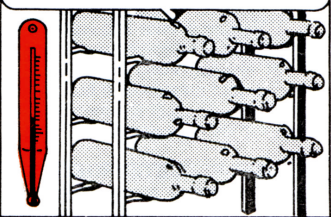
1. BRENG EEN KAPSULE AAN

Schrijf de datum van het bottelen, de soort wijn en de kleur op het etiket en plak deze op de fles.



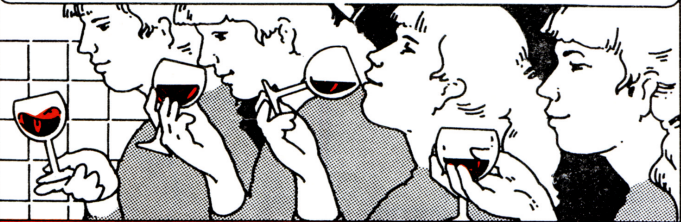
2. ETIKETTEER DE FLES

Bewaar de flessen liggend op een koele plek. Daar is de kans op nagisting aanzienlijk kleiner. Laat de wijn nu rijpen.



3. LEG DE WIJN KOEL OP

Door het rijpen verandert de wijn voortdurend van smaak. Alleen door regelmatig proeven kunt u erachter komen wanneer de wijn op z'n best is. Noteer uw bevindingen in het Logboek. Gaat de smaak achteruit dan is de wijn over zijn hoogtepunt. Snel opdrinken is dan verstandig.



4. PROEF AF EN TOE 'N FLESJE

ALGEMENE AANWIJZINGEN

Om te bepalen in welke hoeveelheid de ingrediënten aan de most moeten worden toegevoegd, kunt u zich het beste houden aan de volgende richtlijnen.

- **Wijn gist:** kies de juiste soort die bij de vruchten past.
- **Gistvoedingszout:** 1-2 theelepels per 10 liter most.
- **Pecto-enzymen:** onmisbaar om de pectine in vruchten af te breken.
- **Rohpect-Pro:** voor een optimale aroma-extractie van vruchten.
- **Tannine:** maximaal 1-2 theelepels per 10 liter most indien nodig.
- **Citroenzuur:** 1-3 theelepels per 10 liter most. Peren bevatten bijna geen zuur, voeg dan het maximum van drie lepels toe. Bramen, die van zichzelf tamelijk zuur zijn, hebben aan 1 lepel genoeg. Een kwestie van proeven en vooral meten.

- **Suiker:** Dit hangt af van het alcoholpercentage dat u wilt bereiken. In de vrucht zijn vruchtsuikers aanwezig, maar meestal onvoldoende. De benodigde hoeveelheid suiker is eenvoudig te meten door een hydrometer te gebruiken.

DE JUISTE VRUCHTEN KIEZEN

Bijna alle vruchten zijn geschikt om wijn van te maken. Kies een geschikte vrucht en houdt rekening met het oogstseizoen.

Maak vruchten als bijvoorbeeld aardbeien en bramen fijn zonder de pitjes stuk te maken want die geven de wijn een bittere smaak.

Van bijvoorbeeld pruimen en perziken moet zowel de pit als de schil verwijderd worden.

Aardbeiwijn (10 liter)

Benodigheden: 7 kg aardbeien, 2500 gram suiker, 3 theelepels citroenzuur, 3 theelepels gistvoedingzout, 2 theelepels pecto-enzymen, 1 theelepel Rohpect-pro, 1 zakje Bourgogne wijn gist.

Bereiding: Maak de vruchten fijn, doe de pulp in z'n geheel in een schone emmer. Overgieten met 6 liter kokend water en 1 kg suiker door de pulp roeren, na afkoelen de rest van de ingrediënten toevoegen met als laatste de wijn gist. Goed afdekken en 3 x per dag doorroeren met een houten lepel. Daarna iedere dag 150 gram suiker door de pulp roeren. Na tien dagen zeven en in een gisting sfles verder laten uitgisten. Bij het hevelen een beetje sulfiet toevoegen om de wijn niet bruin te laten worden.



Perziken-dessertwijn (10 liter)

Benodigheden: 8 kg perziken, 3000 gram suiker, 3 theelepels citroenzuur, 2 theelepels gistvoedingzout, 2 theelepels pecto-enzymen, 1 theelepel Rohpect-pro, 1 theelepel tannine, 1 zakje Sauternes wijn gist.

Bereiding: De vruchten schillen, ontpitten en fijnmaken en in een schone emmer doen. Overgieten met 6 liter kokend water en 1 kg suiker door de pulp roeren, na afkoelen de rest van de ingrediënten toevoegen met als laatste de wijn gist. Goed afdekken en 3 x per dag doorroeren met een houten lepel. Daarna iedere dag 200 gram suiker door de pulp roeren. Na tien dagen zeven en in een gisting sfles verder laten uitgisten.



Mede / Honingwijn (10 liter)

Benodigheden: 3 kg heldere honing, 5 gram gedroogde citroenschil, 1 afgestroken theelepel tannine, 3 theelepels citroenzuur, 1 theelepel wijnsteen-zuur, 2 theelepels gistvoedingzout, 1 zakje Mede-wijn gist.

Bereiding: De honing oplossen in 4 liter water en 10 min. tegen de kook aanhouden samen met de citroenschil. Na afkoeling direct in de gisting sfles doen met het citroenzuur, wijnsteen-zuur, de tannine, het gistvoedingszout en de wijn gist.

Na een week de gisting sfles aanvullen tot de schouder van de fles met water. Mede moet minstens zes tot 12 maanden rijpen voordat het op smaak is.



Bramenwijn (10 liter)

Benodigheden: 8 kg bramen, 2600 gram suiker, 2 theelepels gistvoedingzout, 2 theelepels pecto-enzymen, 1 theelepel Rohpect-pro, 1 zakje Port-wijn gist.

Bereiding: De bramen wassen en kneuzen. Overgieten met 5 liter kokend water en 1 kg suiker door de pulp roeren, na afkoelen de rest van de ingrediënten toevoegen met als laatste de wijn gist.

Goed afdekken en 3 x per dag doorroeren met een houten lepel. Daarna iedere dag 200 gram suiker door de pulp roeren. Na acht dagen zeven en in een gisting sfles verder laten uitgisten.



Appelwijn snel-klaar-wijn (10 liter)

Benodigheden: 1 liter Appelconcentraat, 1200 gram suiker, 1 theelepel gistvoeding-zout, 2 theelepels citroenzuur, 1 theelepel pecto-enzymen.

Bereiding: Doe het geconcentreerde sap direct in de gisting sfles samen met alle overige ingrediënten.

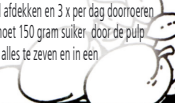
Na volledige uitgisting 1 x hevelen en dan bottelen.



Pruimenwijn (10 liter)

Benodigheden: 8 kg pruimen, 2500 gram suiker, 2 theelepels gistvoedingzout, 2 theelepels citroenzuur, 2 theelepels pecto-enzymen, 1 theelepel Rohpect-pro, 1 zakje Professional wijn gist.

Bereiding: De pruimen wassen in 4 liter warm water met 1 eetlepel soda om de was/harsachtige laag te verwijderen. Daarna met veel water afspoelen om geen sodaresten op de vrucht achter te laten. Haal de pitten uit de vrucht en overgiet ze met 6 liter kokend water, roer 1 kg suiker door de pulp, laat alles goed afkoelen voeg de rest van de ingrediënten toe met als laatste het zakje wijn gist. De emmer goed afdekken en 3 x per dag doorroeren met een houten lepel. Iedere dag moet 150 gram suiker door de pulp geroerd worden, om na tien dagen alles te zeven en in een gisting sfles verder laten uitgisten.



Sinaasappelwijn (10 liter)

Benodigheden: 7 liter puur sinaasappelsap, 3 kg suiker, 2 theelepels gistvoeding, 2 theelepels pecto-enzymen.

Bereiding: Los 1 kg suiker in het sap op. Doe de oplossing samen met de gistvoeding in het vat.

Voeg iedere 3 dagen 1 pond suiker opgelost in een weinig water toe.



Peterseliwijn (10 liter)

Benodigheden: 320 gram peterselie, 3000 gram suiker, 2 theelepels gistvoedingzout, 3 theelepels citroenzuur, 1 theelepel wijnsteen-zuur, 1/2 theelepel tannine en 1 zakje Aroma wijn gist.

Bereiding: Kook de bladpeterselie en het citroenzuur in vier liter water en zeef na 30 minuten de peterselie er uit. Los de 3 kg suiker op in de hete vloeistof en laat alles goed afkoelen tot 20 °C om daarna het gistvoedingzout, wijnsteen-zuur, tannine en de wijn gist toe te voegen. Doe alles in een schone gisting sfles en vul deze met water aan tot driekwart. Sluit de fles af met kap en waterslot en vul deze na een week aan met koud water tot 10 liter. Na 2 x overhevelen kan de wijn gebotteld worden. Koel serveren!



