

Návod na výrobu domácí medoviny

Recept na výrobu 25 litrů domácí medoviny:

Nachystejte si ideálně 30 až 35 litrový demižon nebo bečku (kvasnou nádobu) osazenou kvasnou zátkou (bublátorem), nádobu pečlivě vyčistěte.

Příprava medového kvasu:

1. Na přípravu 25 litrů medoviny je potřeba 6 až 9 kg medu.

Jsou tři varianty pro přípravu medoviny:

Pro suchou medovinu (kyselou) ředte poměrem 1:4 (1 díl medu na 4 díly vody)

Pro polosuchou medovinu (sladší) ředte poměrem 2:3 (2 díly medu na 3 díly vody)

Pro sladkou medovinu ředte poměrem 1:1 (1 díl medu na 1 díl vody)

POZOR u ředění 1:1 kvasí medovina velmi špatně a pomalu kvůli hustotě, je potřeba častěji míchat.

Použijte teplou vodu na rozmíchání medu a vody (nesmí mít více než 40°C)

Vyšší teplota než 40° odstraní v medu vitamíny a živiny

2. Za pomoci indikátorových papírku a kyseliny citrónové upravte PH u medového kvasu mezi 3.4 až 4 PH, pokud děláte víno 3.0-3.4 PH a u ovocného moštu určeného na domácí cider upravte na 3.2-3.8 PH.

POZOR pokud do medového kvasu chcete přidat i čerstvé ovoce nepoužívejte kyselinu citrónovou.

3. Zkontrolujte že medový kvas má teplotu mezi 20°C až 30°C, následně aplikujte do medového kvasu přidejte kvasinky na medovinu, nebo kvasinky bayanus a balení výživy pro kvasnice. Medové kvasnice Bull Dog obsahují již živiny. Vše pořádně promíchejte. Následně uzavřete nádobu a osadte kvasnou zátkou (bublátorem). Tak aby do kvasu neměl přístup vzduch.

4. Umístěte demižón nebo kvasnou nádobu do prostředí, bez přímého slunečního světla a pokojové teploty v rozmezí 20°C až 24°C. Doba kvašení se při ideálních podmínkách pohybuje mezi 5 až 7 dny. Konec kvašení kvasu poznáte, když kvasná zátka přestane bublat.

5. Jakmile kvas dokvasí přidejte přípravek na stabilizaci vína, aby jste zamezili druhému kvašení.

6. Po ukončení kvasného procesu a použití stabilizátoru kvasu do medoviny přidejte čířící prostředek, při použití dvousložkového čířícího prostředku použijte první balení A (nebo sáček označený 1) s obsahem kieselsol a nechte kvas odstát 1 hodinu. Následně přidejte balení označené B (nebo číslo 2) a nechte číření prostor aspoň na 24 hodin. Veškeré mrtvé kvasnice a balast by se Vám měl usadit na dně kvasné nádoby.

7. Po čířícím procesu opatrně stočte medovinu do jiného čistého demižónu, tak aby usazenina zůstala v původní nádobě. Doporučujeme stočenou medovinu ještě na 24 hodin umístit do chladného prostředí a znovu nechat sednout zbylý balast. Vždy je lepší mít co nejčistější medový kvas.

8. Takto upravenou medovinu můžete, lahvovat do připravených čistých pivních lahví, nebo přemístit do čistého demižónu a uzavřít. Medovinu následně nechte aspoň půl roku stárnout ve sklepě, pokud to vydržíte 😊

Pokud máte chuť na medovinu jiné chuti doporučujeme dochutit aromaty tak jak se to dělá ve velkovýrobnách medoviny, velmi oblíbení jsou medoviny ochucené hořkou mandlí, višní, nebo oříškem. Více aromat na ochucení domácí medoviny naleznete [zde](#).