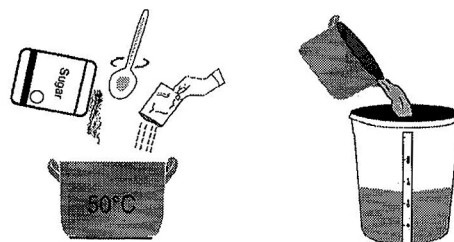


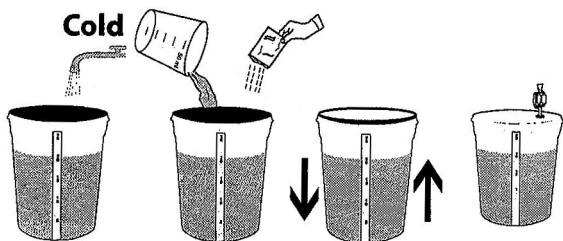
### 1. Namáčení ovoce

Očištěné ovoce (cca 15 kg) vložte do čisté kvasné nádoby o objemu 30-32 litrů. Zahřejte 5 litrů vody na teplotu 50-55 °C a přilijte ji k ovoci v kvasné nádobě. Přidejte balíček enzymů (**Pectolase enzyme**), vše řádně promíchejte a nechte celou směs odstát na 30 minut.



### 2. Příprava cukerné směsi

Zahřejte 5 litrů vody na 45-55 °C. Za stálého míchání do vody vmíchejte balení kyseliny citronové (**Citric Acid 25 gram**) a 2-4 kilogramy cukru (dle cukrnatosti ovoce). Míchejte, dokud se ve vodě všechny složky nerozpustí a poté nechte cukernou směs zchladnout na 35-40 °C. Následně směs přidejte do kvasné nádoby.

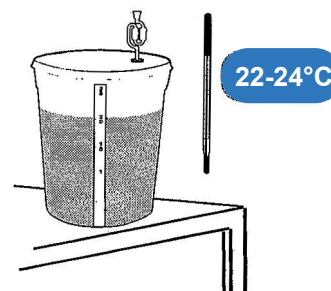


### 3. Začátek kvašení

Objem směsi v kvasné nádobě doplňte čerstvou vodou do celkového objemu 25 litrů a vše řádně promíchejte.

Zkontrolujte, jestli je teplota směsi pod 30 °C a pokud ano, přidejte balení kvasnic Bayanus (**General Purpose Bayanus Wine Yeast**) a balení výživy (**Wine Nutrients**) a opět řádně promíchejte.

Nádoby neprodyšně uzavřete víkem a opatříte kvasnou zátkou (zpola naplněnou vodou). Začátek kvašení poznáte tak, že začne kvasná zátka bublat.



### 4. Kvašení

Nádoby s kvasem umístěte na místo o teplotě 22-24 °C. Neumísťujte ji do průvanu, na studenou podlahu ani na slunce - takové podmínky by mohly narušovat kvašení. Délka kvasícího procesu odvisí od použitého druhu vína (ovoce) a od síly vína, které chcete dosáhnout. Obvykle se však pohybuje v rozmezí 2-5 týdnů.

### 5. Přecezení kvasu

Konec kvasného procesu poznáte tak, že kvasná zátka přestane bublat nebo tak, že se z ní bubliny uvolňují s prodlevou 1-2 minuty. Pokud máte jakýkoli důvod k obavám, že kvasný proces ještě neskončil, nechte kvas (uzavřený víkem s kvasnou zátkou) stát ještě týden.

Po skončení kvasného procesu se musí kvas přecedit do jiné čisté nádoby tak, aby neobsahoval žádné kousky ovoce. Pro přecezení doporučujeme použít filtrační sítku na kvas, která se nebude ucpávat kousky ovoce a zajistí, že veškeré pevné části zůstanou v sítkě. Po přecezení ovoce v sítkě nemačkejte ani nevymačkávejte - nechte jej jen na 30 minut samovolně okapat.



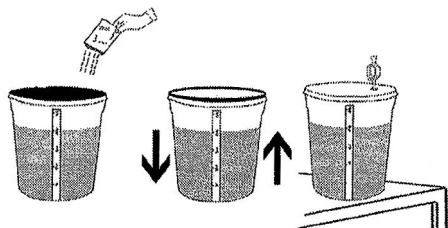
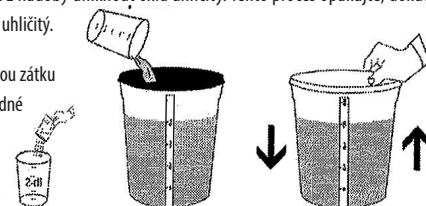
Kvasnou nádobu poté vypláchněte vodou a nalijte do ní nazpět čistý přeceděný kvas bez kousků ovoce.

### 6. Stabilizování kvasu

Ve 200 ml teplé vody rozmíchejte balení vinného stabilizátoru (**Wine Stabilizer**). Ten zabrání případnému druhému kvašení, které by kvas zničilo. Rozmíchaný stabilizátor pak přidejte do kvasné nádoby a řádně jej s kvasem promíchejte.

Nádoby uzavřete víkem a odstraňte z něj kvasnou zátku. Uchopte kvasnou nádobu tak, abyste prstem zakryvali otvor po kvasné zátce a nádobou pořádně zatřepejte tak - poté z otvoru po kvasné zátce odstraňte prst a nechte z nádoby uniknout oxid uhličitý. Tento proces opakujte, dokud z nádoby neunikne veškerý oxid uhličitý.

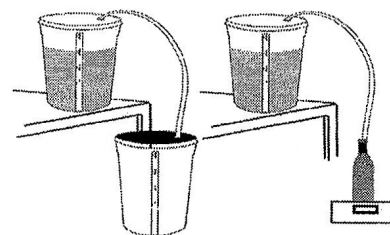
Poté nasadte na víko opět kvasnou zátku a celou nádobu umístěte na chladné místo na nejméně 1-2 dny.



### 7. Čištění a číření vína

Po minimálně 1-2 dnech stání nádoby otevřete víko, přidejte složku Kieselsol (průhledný sáček s tekutinou, označený **KIESELSOL FINING A**) a zamíchejte. Počkejte 10 minut a přidejte složku Chitosan (druhá část průhledného sáčku, označená **CHITOSAN FINING B**) a opět řádně zamíchejte.

Následně nádoby uzavřete víkem, opět opatříte kvasnou zátkou (zpola naplněnou vodou) a nádobu umístěte na vyšší, suché místo na 1-2 týdny (na vyšší místo proto, abyste před stáčením nemuseli s nádobou manipulovat a nerozvířili tak sediment na dně).



### 8. Stáčení vína, doslazování a lahvování

Po 1-2 týdnech víno opatrně stočte do čisté nádoby tak, aby zůstal veškerý sediment na dně kvasné nádoby. Víno ideálně stáchejte přes jemný filtr nebo přes filtrační papír.

Občas je potřeba hotové víno dosladit - v tom případě přidejte do vína cukr dle vaší chuti a preference (doporučujeme nejprve změřit Oeschlemetrem).

Následně je víno připraveno k lahvování i ke konzumaci.