ไวน์องุ่นแดง

สูตร	1. ไวน์องุ่นแดงปริมาตร	1	ลิตร	4. น้ำตาล	170	กรัม
	2. องุ่นดำ	2.0	กิโลกรัม	5. หัวเชื้อ	250	กรัม
	3. โปแตสเซีมเมตาไบซัลไฟต์	0.21	กรัม			

ขั้นตอนการผลิต

1. สกัดองุ่นแบบแยกกาก โดยใช้เครื่องคั้นน้ำผลไม้
2. ผสมน้ำตาล และโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์
3. กรอกใส่ขวดที่ลวกฆ่าเชื้อแล้วปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ 3 ชั่วโมง
4. เติมหัวเชื้อ 1 ถุง
5. หมักในตู้เย็น อุณหภูมิ 10-15 องศาเซลเซียส 7 วัน
6. กรองกากออกโดยใช้ผ้าขาวบางและผ้ากรองแบบหนา
7. บ่มองุ่นในตู้เย็น 5-10 องศาเซลเซียส 4-6 สัปดาห์
8. ถ่ายตะกอนออกโดยการไซฟ่อน เก็บส่วนใสไว้
9. พาสเจอร์ไรซ์ที่ 60 องศาเซลเซียส 10 นาที
10. บรรจุใส่ขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว
11. เก็บไว้ดื่มในตู้เย็น

การทำหัวเชื้อ

ส่วนผสม

1. องุ่นดำ	1	กิโลกรัม
2. น้ำ	0.5	ลิตร
3. น้ำตาล	120	กรัม

ขั้นตอน

1. สกัดน้ำองุ่นแบบแยกกาก โดยใช้เครื่องคั้นน้ำผลไม้
2. ผสมน้ำ และน้ำตาลรวมทั้งกากองุ่นลงในน้ำองุ่นที่สกัดได้ ปิดจุกด้วยสำลี
3. ต้มให้เดือด ทิ้งไว้ในตู้เย็น
4. เติมเชื้อยีนส์ *Saccharomyces cereveceae* สำหรับหมักไว้ 1 หลอด
5. ตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง 1 คืน
6. หัวเชื้อที่ได้บรรจุในถุงพลาสติก ถุงละ 250 กรัม ปิดถุงในสนิท
7. แช่ในช่องแข็งในตู้เย็น มีอายุการเก็บรักษา 6 เดือน

โภชนาการ

สารเฟลโวนอยด์ หรือสารให้สีจะพบได้โดยทั่วไปในผัก และผลไม้ สารที่ให้สีแดงในไวน์องุ่นแดงได้แก่ แอนโทไซยานินจะป้องกันเส้นเลือกเปราะ รวมทั้งสาร แทนนินที่ให้รสฝาด จะมีคุณสมบัติในการช่วยย่อยอาหารได้ดี แต่ทั้งนี้ การดื่มไวน์เพื่อสุขภาพ ก็จะต้องดื่มในปริมาณที่เหมาะสมเท่านั้น ....#