ไวน์เสาวรส

1. ไวน์เสาวรสปริมาตร 1 ลิตร
2. น้ำเสาวรส 180 กรัม
3. น้ำตาล 222 กรัม
4. น้ำ 600 กรัม
5. โปสแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ 0.1 กรัม

วิธีทำ

1. นำลูกเสาวรสมาล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
2. ผ่าครึ่ง ควักไส้ และเมล็ด
3. กรองน้ำเสาวรสออกจากไส้และเมล็ด
4. ตีปั่นและเมล็ดด้วยน้ำตามสูตรโดยใช้เครื่องปั่นน้ำผลไม้ 1 นาที
5. กรองน้ำจากข้อ 4 ผสมลงในน้ำเสาวรส จากข้อ 3
6. ผสมน้ำตาล และโปสแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์
7. กรองใส่ขวด ที่ลวกฆ่าเชื้อแล้วปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ข้ามคืน
8. เติมหัวเชื้อยีสต์
9. หมักในที่เย็น อุณหภูมิ 10-15 องศาเซลเซียส 7 วัน
10. กรองเทกากทิ้งออกโดยใช้ผ้าขาวบางและผ้ากรองแบบหนา
11. บ่มน้ำไวน์ในตู้เย็น 5-1องศาเซลเซียส 4-6 สัปดาห์
12. ถ่ายตะกอนออกโดยการไซฟ่อนเก็บส่วนใสไว้
13. พาสเจอร์ไรซ์ที่ 60 องศาเซลเซียส 10 นาที

การทำหัวเชื้อ

ส่วนผสม

1. น้ำเสาวรส 60 กรัม
2. น้ำ 100 กรัม
3. น้ำตาล 30 กรัม

ขั้นตอน

1. บดหยาบเนื้อเสาวรส
2. ผสมน้ำและน้ำตาล ลงในน้ำเสาวรส
3. ต้มให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น
4. เติมเชื้อ *Saccharomyces cereviceae* สำหรับหมักไวน์ 1 หลอด
5. ตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องข้ามคืน
6. นำไปเติมในการทำไวน์เสาวรส ขั้นตอนที่ 8 ....#