

Recept snel klaar wijn

Benodigheden: – 3 liter sap; – 1 kilo suiker; – 1 zakje rozijnen van 200 gram; – 1 citroen; – gistvoeding; (5 gram is al voldoende) – gist; (zakje van 7 gram is al voldoende) – pecto enzymen; (5 gram is al voldoende) – gistingsfles van 5 liter; – een waterslot met stop.

Doe de gist in een kopje handwarm water, goed roeren. Het sap giet u in de gistingsfles. De rozijnen wast u en voeg deze toe in de gistingsfles. Vervolgens wast u de citroen en schilt deze dun. (het liefst zonder het witte merg wat onder de schil zit) De citroen uitpersen en zowel het sap als de schillen die u dun heeft geschild aan de gistingsfles toevoegen. Vervolgens lost u de suiker op in water en voegt dat toe. (U moet niet meer water gebruiken dan nodig is voor het oplossen van de suiker. Door het water te verwarmen lost de suiker beter op. Let er op dat u de suiker oplossing laat afkoelen) Gistvoeding toevoegen. Het kopje gist toevoegen (nadat deze ongeveer 1 kwartier heeft gestaan). Zorg dat de fles op kamertemperatuur staat anders gaat ze niet gisten. Als u een killer gist gebruikt is kamer temperatuur niet noodzakelijk. Als de hevigste gisting over is ongeveer na 1 maand de wijn overhevelen in een schone fles en aanvullen met soort gelijk appelsap en verder laten gisten en klaren. De rozijnen en de citroenschillen die op de bodem zijn gezakt verwijderen. De wijn kan in 3 maanden klaar zijn. Proost!