# Wino z płatków róży naturalnie fermentowane

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

## Składniki:

- płatki dzikiej róży - 5 litr
- pomarańcze ekologiczne - 3 szt.
- cytryny ekologiczne - 3 szt.
- rodzynki bio planet - 400 g
- cukier - 3 kg
- woda - 10 litr
- drożdże winiarskie - 30 g
- pożywka dla drożdży - 2 łyżeczka

## Dodatkowe info:

Wino było nastawione na początku czerwca, zlane dopiero na początku grudnia. Wyszło pyszne, pięknie aczkolwiek delikatnie pachnie i wyśmienicie smakuje. W przyszłym roku na pewno zrobię ponownie, warto było włożyć dużo pracy oraz uzbroić się w cierpliwość.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Zebrać w słoneczny, suchy dzień wiadro płatków dzikiej róży(5 l), może być i więcej.
Rozłożyć na ściereczce, aby powychodziły z nich ewentualnie robaczki.
Baniak (15-20 l) na wino umyć dokładnie. Do baniaka włożyć płatki róży.
Cytryny i pomarańcze eko dokładnie umyć (ja moczę je najpierw w roztworze wody z octem lub kwaskiem cytrynowym, a później w wodzie z sodą i płuczę w czystej wodzie) i pokroić

w półplasterki (razem e skórką). Pokrojone cytrusy włożyć do baniaka z różą.
Cukier rozpuścić w wodzie (podgrzać) i ostudzonym syropem zalać płatki z owocami. Odstawić na 5 dni.

*KROK 2:* Płatki z owocami odcedzić i dokładnie odcisnąć (nie wyrzucać, tylko zrobić na nich ocet).
Następnie drożdże winiarskie razem z pożywką rozpuścić w niewielkiej ilości ciepłej wody i razem z rodzynkami dodać do baniaka. Dolać do baniaka płyn różano-cytrusowy.
Baniak przykryć rurką fermentacyjną i odstawić na 3-5 tygodni do fermentacji. Jak na powierzchni przestaną pojawiać się pęcherzyki, należy zlać wino znad osadu do czystego gąsiora. Zatkać rurkę fermentacyjną i odstawić w chłodne miejsce na co najmniej 2 miesiące (moje stało od końca czerwca do grudnia).

*KROK 3:* Próbujemy od czasu do czasu czy już jest dobre.
Zlewamy do butelek.

*KROK 4:* Możemy się nim już delektować, a resztę schować do dalszego leżakowania.