**Návod na výrobu medoviny**

05.09.2011 23:09

Medovinu vyrábím podle návodu VÚ Včelařského Dol :[navod - medovina.pdf (152,9 kB)](http://files.nadejnyvcelar.webnode.cz/200000055-0a4900b41a/navod%20-%20medovina.pdf)

**Medovina**

Potřeby pro výrobu medoviny:

kvasinky (Dolské kvasinky, *Vinea*, *Schimansky* či obyčejné droždí), živná sůl (fosforečnan amonný)  
– běžně k dostání v prodejnách se včelařskými či vinařskými potřebami nebo v drogeriích; koření (skořice, zázvor, koriandr, badyán, hřebíček); plastové nádoby o objemu 30 litrů pro bouřlivé kvašení medoviny; skleněné demižony pro dokvašování a zrání medoviny; plátýnko popř. sítko, nálevka (trychtýř), gumová hadička na stáčení, kvasná zátka (vata, pytlík a gumička či balónek), korkové špunty, větší hrnec na vaření medového roztoku.

Kolik medoviny chci vyrobit?

Medovinu vyrábím z tmavého lesního medu, ale může se samozřejmě použít třeba květový (řepkový), hlavní je aby to byl med kvalitní (pokud je nakvašený, to nevadí). Nejdříve si rozmyslím, kolik litrů medoviny chci vyrobit a podle toho si odvážím (odměřím) množství medu. Poměr hmotnosti medu a objemu vody musí být přibližně 1:2, to znamená, že na cca 100 litrů medoviny potřebuji 34 kg medu a 66 litrů vody, na 50 litrů medoviny pak 17 kg medu a 33 litrů vody, apod. (poměr je samozřejmě přibližný, ale pro mne je toto zjednodušení dostačující a pokud po rozpuštění medu nějaký litr do konečného objemu chybí, tak ho neváhám dolít vodovodní vodou, nic zlého se v tak velkých objemech nestane). Kdo má rád medovinu méně sladkou použije medu o trochu méně (na cca 100 litrů medoviny cca 26 kg medu a 74 litrů vody).

Příprava zákvasu

Nejdříve si připravím zákvas. A to tak, že do většího čajového hrnku naliju horkou vodu (např. z varné konvice) a rozpustím v ní 2 polévkové lžíce medu a 2 polévkové lžíce cukru (cukr přidávám pro lepší start kvašení) a vše pořádně rozmíchám. Pak naliju do předem připravené plastové láhve (např. běžná 1,5 litrová od minerální nebo stolní vody) studenou vodovodní vodu asi do poloviny plastové lahve (necelý litr). Do takto připravené plastové lahve nakonec z hrnku naliju pomocí nálevky již mírně odstátý, ale stále horký (už ne vroucí, ale o teplotě asi 50°C) medocukrový roztok s rozpuštěným medem a cukrem. Plastovou lahev uzavřu víčkem a celou třikrát protřepu, aby se vše promíchalo a teplota se ustálila asi na 30°C. Potom ihned přidám jen malé množství kvasinek (stačí 10 kapek, pokud jsou v roztoku; pokud jsou kvasinky v prášku, anebo pevné tak na špičku nože), uzavřu a opět třikrát celou lahev protřepu. Plastovou lahev s takto připraveným zákvasem umístím do teplé místnosti (asi 25°C) tak, aby nebyla na přímém slunci (může být na světle). **Plastovou lahev samozřejmě nechám otevřenou!!!** Buď víčko na lahev jen položím, anebo lahev uzavřu vatou, aby mohl unikat oxid uhličitý vznikající kvašením a nedošlo tak k explozi plastové lahve. Počkám 3 -5 dní, než se kvasinky řádně rozkvasí, tj. roztok se zakalí a z takto zakaleného roztoku se uvolňují bublinky oxidu uhličitého a na hladině se tvoří pěna (oxid uhličitý je z lahve „cítit“).

Příprava medového roztoku

Po rozkvašení zákvasu (tj. za 3-5 dní od naočkování kvasinkami) si připravím kvasnou nádobu. Medovinu nejraději kvasím v 30 litrových plastových nádobách, které běžně používám na vytáčení medu. Tyto nádoby se mi výborně osvědčili na první fázi bouřlivého kvašení. Na 30 litrů medoviny v poměru medu k vodě 1:2, tedy budu potřebovat 10 kg medu a 20 litrů vody. Nejdříve si odvážím (odměřím) přibližně 10 kg medu (používám k tomu plastovou nádobu s kohoutem, na které mám vyznačeny rysky hmotnosti), který naliji do většího hrnce (objem 20 litrů) na vaření a zaliji 6 litry vroucí vody z varné konvice. Roztok následně vařím za stálého míchání asi hodinu, těsně pod bodem varu (když občas zabublá, tak intenzivně zamíchám), aby nedošlo k jeho vzkypění. Během vaření odebírám naběračkou z povrchu pěnu do připravené půllitrové sklenice (pěnu plovoucí na hladině ze sklenice následně odstraňuji a medový roztok vracím zpět). Když se pěna přestane tvořit, anebo už uběhla hodina vaření, tak takto připravený medový roztok odstavím a nechám vychladnout na cca 50°C. Takto připravený horký roztok medu naliju do předem připravené kvasné plastové nádoby o objemu 30 litrů, do které jsem předtím napustil asi 15 litrů studené vody z vodovodu (o jeden litr navíc, který se varem odpařil). Získám tak teplý roztok (asi 25°C) medu a vody v poměru 1:2 připravený na bouřlivé kvašení, tj. na 30 litrů medoviny mám připraveno 10 kg medu a 20 litrů vody. Do takto připraveného medového roztoku přidám živnou sůl (množství dle návodu od výrobce), kterou pořádně rozmíchám a následně do takto připraveného medového roztoku naliju zákvas, který jsem si předem připravil v plastové láhvi. Pokud chci dělat ovocnou medovinu, tak ještě přidám malý podíl ovoce (třešně nebo višně (bez pecek), rybíz, maliny, ostružiny nebo směs) většinou stačí 1 kg na 30 litrů, pro barvu, ovocnou chuť a vůni.

Jako poslední přidáme koření (na 30 litrů medoviny dávám cca 50 g jako součet jednotlivých koření; polovinu až tři čtvrtě z 50 g vždy tvoří skořice):

*skořice – skořicová kůra je základem vůně medoviny, nejenom že medovině dává nádhernou jemně skořicovou vůni, ale také díky obsahu tříslovin medovinu krásně vyčeří a zbaví zákalu*

*koriandr – má ořechovou vůni a jemně pomerančově skořicovou chuť (dávat raději méně)*

*vanilka – vanilková vůně a chuť je jistě každému dobře známa (vanilka je však poněkud dražší)*

*zázvor – má silně citronovou vůni a pikantně pálivou chuť (používám jen čerstvě nakrájený; dávat raději méně, má projímavý účinek)*

*badyán – je nepatrně sladké chuti a výrazné lékořicové vůně (dávat raději méně, podobně anýz, fenykl)*

*hřebíček – má typickou chuť a vůni svařeného vína (dávat raději méně)*

*limetka (dá se nahradit citronem) – má typickou chuť a vůni citronu, dávám 1 celýcčerstvý plod nakrájený na kolečka na každých 10 litrů medového roztoku*

**Nejvíce se mi osvědčily následující kombinace (nezapomenout přidat limetku):**

1. skořice, koriandr (rozdrtit max. do 10 ks na 30 litrů medového roztoku) – skořicově pomerančová chuť a vůně, ideální použít do ovocných medovin, např. třešňová, malinová, rybízová, višňová.
2. skořice, zázvor – skořicově citronová vůně, pikantně pálivá chuť (čerstvého zázvoru dávám cca 30 g na 30 litrů medového roztoku)
3. skořice, badyán (max. do 10 ks na 30 litrů medového roztoku) – skořicově lékořicová chuť i vůně
4. skořice, vanilka (půl vanilkového lusku na 30 litrů medového roztoku) – skořicově vanilková chuť a vůně (bourbon)
5. skořice, hřebíček (max. do 10 ks na 30 litrů medového roztoku), badyán (max. do 10 ks na 30 litrů medového roztoku) – chuť a vůně typického „vínového svařáku“ jemně lékořicová
6. od každého trochu, jaképak copak…

…fantazii se meze nekladou… pokud je to pro Vás zbytečně složité, tak stačí koupit perníkové koření (60 g=2 sáčky po 30 g), kde je již vše namleté a přisypat do medového roztoku před kvašením, a je to……čeká Vás vynikající „perníková medovina“, kterou mají obzvláště rádi na Pardubicku … :o))

Bouřlivé kvašení

Bouřlivé kvašení se většinou nastartuje do 3-5 dnů od přidání zákvasu (obdobně jako při přípravě zákvasu). Bouřlivé kvašení nejlépe probíhá při stálé teplotě kolem 25°C. Dělám to tak, že plastovou nádobu vložím do černého plastového pytle (100 l), který se běžně používá na odpadky, a nechám kvasit v polostínu venku na zahradě. Pokud došlo ke smíchání s dobře prokvašeným zákvasem, tak v této fázi kvašení nehrozí, že by se medovina začala kazit. Proto kvasnou zátku při bouřlivém kvašení nepoužívám a oxid uhličitý uniká volně přes boční stranu víka, které zcela vzduchotěsně netěsní. Medový roztok nechávám kvasit asi 6 týdnů, pak většinou bouřlivé kvašení ustane. Někdy počkám ještě týden, ale rozhodně ne déle, aby nedošlo k přenosu „pivní pachuti kvasinek“ do medného roztoku – chybu rozhodně neuděláte, když medovinu stočíte o něco dříve.

Stáčení

Jakmile bouřlivé kvašení ustane, stočím medovinu pomocí gumové hadičky přes plátýnko anebo jemné sítko umístěné v nálevce do skleněného demižonu. Přitom dbám, abych při stáčení přes gumovou hadičku nenasál na dně usazené kvasinky s použitým kořením. Medovina se zároveň při stáčení do demižonu přes nálevku musí pořádně provzdušnit (medovinu nechám padat do demižonu asi z 20 cm výšky od hladiny), tím dojde k znovunastartování kvasného procesu - fáze dokvašování. Po prvním stočení medoviny demižon uzavřu „na volno“ (kvasnou zátkou, vatou, pytlíkem a gumičkou, balónkem), aby mohl unikat oxid uhličitý, ale přitom nedocházelo k přímému styku hladiny medoviny s okolním vzduchem.

Dokvašování

Během dokvašování, které probíhá již při nižší teplotě asi 10-15 °C (ve sklepě a **v temnu!**) a trvá opět asi 6 týdnů, dochází k postupnému ustávání kvašení a usazování kvasinek na dně nádoby. Medovina začíná dostávat svou typickou barvu (je průzračnější) a chuť (alkoholově kořeněnou). Po 6 týdnech opět medovinu stočím, tak abych nenasál na dně usazené kvasinky jako při prvním stáčení po bouřlivém kvašení, s tím rozdílem, že **medovinu již neprovzdušňuji!**, ale naopak dbám, aby přišla co možná do nejmenšího styku s okolním vzduchem. Medovinu podruhé stáčím opět přes gumovou hadičku, ale přímo na dno demižonu (hadičku mám potopenou) a bez provzdušnění. Pokud medovina již nekvasí, uzavřu ji „na pevno“ v demižonu a nechám zrát. Pokud zbytkový cukr stále kvasí, demižon uzavřu „na volno“ (kvasnou zátkou, vatou, pytlíkem a gumičkou, balónkem, gumovou rukavicí, dle fantazie a možností domácnosti), aby mohl unikat oxid uhličitý, ale nedocházelo přitom k přímému styku hladiny medoviny s okolním vzduchem a po 6 týdnech opět stejným způsobem potřetí stáčím do skleněného demižonu.

Zrání

Fáze zrání je neméně důležitá jako fáze předchozí. Během této fáze dochází k vytváření posledních zbytků alkoholu a medovina získává svou konečnou typickou chuť a vůni. Medovinu nechám zrát asi 6 měsíců v klidu a v chladu kolem 10 – 12°C ve tmě ve sklepě ve skleněných uzavřených demižonech. Pak je medovina připravená ke stáčení do lahví (samozřejmě, že se dá již během zrání konzumovat). Při zrání je důležité, aby byl demižon **plný až po okraj!** (nutno hlídat a občas dolít buď medovinou, kterou jsem si dal stranou do plastové lahve, anebo obyčejným stolním bílím vínem).

Stáčení do lahví

Medovinu nakonec stáčím do litrových lahví, které jsem si zakoupil u pana Sedláčka z Třeboně, též k sehnámí na pobočce u p. Kopeckého v Lánech u Crudimi. Ať Vám medovina chutná a na zdraví… :o))

Více zde: [http://nadejnyvcelar.webnode.cz/news/vyroba-medoviny/](http://nadejnyvcelar.webnode.cz/news/vyroba-medoviny/?utm_source=copy&utm_medium=paste&utm_campaign=copypaste&utm_content=http%3A%2F%2Fnadejnyvcelar.webnode.cz%2Fnews%2Fvyroba-medoviny%2F)