

# Wino gronowe białe półsłodkie

## Składniki:

Podstawowa proporcja na balon 5 litrów:

1 kg cukru

3 litry wody

1 kg winogron(same owoce)

rukka fermentacyjna

korek

świeca

## Przepis

Winogrona należy zerwać w suchy i słoneczny dzień>kitki obkubać>bez mycia owoców.

Wodę zagotować z cukrem i ostudzić do temperatury pokojowej. Do gąsiorka wsypać owoce i wlać wodę i zatknąć korkiem z rurką fermentacyjną i zalać woskiem.

Odstawić i czekać kiedy wino zacznie "pracować" tzn. woda w rurce będzie się podnosić i "bulgotać".Gąsiorek powinien stać w miejscu bezpiecznym i w temperaturze pokojowej(18-20 stopni)

Za ok miesiąc będzie można ściągnąć przy pomocy rurki i rozkoszować się wspaniałym winem.