

# 家庭如何做葡萄酒

又到了葡萄成熟的季节，那一串串像翡翠、像玛瑙一样的葡萄真让人嘴馋，葡萄不但营养好吃，制作成葡萄酒更是一种美味的佳酿。葡萄酒是健身饮料，酒中含有糖、有机酸、维生素B、矿物质等，少量饮用能增加食欲、助消化，对于高血压、心脏病、神经衰弱病患者，还有治病强身功效。在葡萄大量上市的时节，很多人选择自己做葡萄酒，那么家庭如何做葡萄酒呢？让我们一起来看。

**一、准备工具：**家酿葡萄酒的工具很简单，容量10公升的医用广口瓶4只，旧葡萄酒瓶、大可乐瓶十余个，塑料或者不锈钢饭勺一个、塑料漏斗一个，塑料虹吸管(1.5米长，可到卖金鱼的市場购买)一根，过滤残渣用尼龙袜一只。

**二、选购原料：**购买葡萄要选择那些成熟、饱满、没有病害的，葡萄皮的颜色越深越好。

**三、清洗葡萄：**为了放心起见，还是要对葡萄进行清洗：现在的葡

萄都是用塑料袋包装后放进塑料包装箱中，每箱5公斤左右，运输到家之后，将葡萄从塑料袋倒进塑料箱，取出其中的保鲜剂，然后将装着葡萄的塑料箱放进水池之中浸泡，浸泡时可摇晃几次塑料箱，两个小时后将水放净，用清水冲洗，然后将塑料箱放在通风的地方控干水分。

**四、破碎装瓶，首次发酵：**破碎的方法很简单，就是把葡萄从梗上摘下，三五个一起放在手中，然后把手伸进广口瓶，把葡萄皮弄破即可。注意瓶子不可以装满，到2/3处就要停止。葡萄酒里的酒精是靠其中的糖分在酵母菌作用下产生的，如果你喜欢酒精度数高一些，中间可以分几次撒进白砂糖或者蜂蜜。按照10公斤葡萄、1公斤白糖的比例加糖，制作出来的葡萄酒大约是10度，类似市场出售的干红。葡萄装瓶后，把瓶子盖好(不要盖得很严，只要不进灰尘就可以了)，放在温暖的地方等待葡萄自然发酵。葡萄皮上有天然酵母菌，不必考虑发酵菌种问题。

室温在18℃左右适宜做葡萄酒。一般说来，装瓶后24小时即可观察到瓶内有气泡出现，以后便有葡萄里的汁液析出，葡萄皮浮起，泡沫逐渐增多。这时每天用勺子搅动两次，把露出来的葡萄皮压下去，让葡萄皮得到葡萄汁液的充分浸泡。

**五、渣、液分离，二次发酵：**经过5~7天，发酵逐渐转为平缓，葡萄皮浮在上面，颜色由深变浅，葡萄籽和大部分葡萄肉的残渣沉在瓶底，此时就应该把残渣和酒液分离。具体

办法是先用虹吸管将中间的酒液吸出，然后把残渣装进尼龙袜，用手由轻到重地挤压，再像拧衣服一样拧，使残渣中的酒液基本流净。最后把所有的酒液混合在一起，装进广口瓶继续发酵。此时酒液很混浊，你大可不必介意。

**六、过滤澄清：**第二次发酵时间大约为一个星期，此时酒液已经澄清，也不再升起气泡。这时可对瓶内酒液进行一次过滤：用虹吸管先把上面的酒液吸出，然后对含有残渣和酒泥的部分过滤，装进瓶中静置。如果你想让葡萄酒有晶莹剔透的感觉，则可以用鸡蛋清对其进行进一步澄清。具体操作办法是：将鸡蛋(10公升酒，1个鸡蛋)磕一个小孔，把蛋清倒进大碗(不必要倒得很净，剩余部分你可以煎一个鸡蛋作为下酒菜)，用筷子将蛋清打散，不要怕费力气，最少打它十几分钟，让满碗全是蛋清泡沫。之后用酒液将蛋清泡沫冲进广口瓶，用勺子将广口瓶中的酒液充分搅拌，接着静置两个星期。

**七、储藏和饮用：**经过静置澄清后的葡萄酒，最好把它装进小瓶储藏。用1.5升的旧葡萄酒瓶最为理想，装“可乐”的2.25升塑料瓶也不错，装瓶要装得满一些，瓶盖也要盖紧，然后放到家中温度比较低的地方(据说储存最理想的温度是13℃)。什么时候想喝，就拿出一瓶，建议你每天晚上都喝上半斤。按照这一方法所酿造的葡萄酒，味道和市场上的干红差不多，如果招待女客人，还可以在里面加一些白砂糖或者蜂蜜，足以让女士在甜美中陶醉。(百度寻)

## 优质葡萄酒与劣质葡萄酒的区别



**1.选用的葡萄品种不同。**优质葡萄酒用的是酿酒用的葡萄，这种葡萄生长在南北半球的葡萄酒带，一年收成一次，皮厚、果肉少、汁多、颗粒小。酿酒葡萄的种植在国外是受法律保护，如果今年受到虫灾或是旱灾，政府若不下令浇水或是打农药，那么庄园主是没有权利这样做的，如果是自己自作主张，违反了规定，那么5年这里都不可以使用AOC。AOC是法国葡萄酒的顶级，以法定产区控制命名的。酿酒用的葡萄树一般不能浇灌，并且喜欢生长在贫瘠的土地上，葡萄根会自己扎入土中，15~20公分处找水吸养，这样的葡萄才具有丰富的营养。劣质葡萄酒用的是食用葡萄，食用葡萄一般生长在亚热带和温带，一年可有1~3次收成。天生肉肥汁多且皮薄籽小，讲究的是口感，它的生理状态与酿酒葡萄相去甚远。食用葡萄树生命一般在10~30年左右，要经常浇水，葡萄根会横向发展，吸水较多，吸养较少。食用葡萄酿酒会产生令人难以接受的特殊气味。

**2.酿造工艺。**优质葡萄酒：葡萄酒是唯一的天然发酵酒类，它可以自行发酵转变成酒，当酒精达到一定度数时，天然发酵自然停止。葡萄酒中的酒精全部是由葡萄中的糖分转化的，所以其中不需要添加糖和

酒精。劣质葡萄酒：因为是劣质葡萄酒用的食用葡萄酿造，所以糖度低，需要人工加入糖或酒精，这样就会在酒里留下杂醇，喝完以后容易上头。

**3.年份。**优质葡萄酒：酒瓶上标有的年份指的是葡萄收成的年份，每一年收成的葡萄是有限的，所以酿的酒也是有限的。如果这一年的葡萄酒都卖完了，那么就再也买不到这款酒了。劣质葡萄酒：劣质葡萄酒上标有的年份已经和葡萄酒的名称成为一体的了，例如\*\*1999，表示这瓶酒的名字就是\*\*1999，而不是1999年采摘的葡萄。

**4.冰酒。**优质葡萄酒：进口的冰酒所用的葡萄是自然冰冻的，整个酿造工艺都是在控制在零下8℃以下。劣质葡萄酒：劣质的冰酒所用的葡萄都是人工冰冻的。

**5.鉴别。**优质葡萄酒：把优质葡萄酒滴到餐巾纸上，酒散开的痕迹是非常匀称的，说明酒中没有添加任何其他东西(水、酒精等)。劣质葡萄酒：把劣质葡萄酒滴到餐巾纸上，会看到中间一点红，到外面颜色逐渐变浅，最外一层可以看到水印。(周海明)



# 广告