



Pressemeddelelse

Mælkebøttevin

Tap solens farve på flaske



Almindelig Mælkebøtte (*Taraxacum officinale*) kaldes også **Løvetand** eller **Fandens Mælkebøtte**. Den er en to- eller flerårig urt, som danner en grundstillet roset af blade det første år.

Planten er hjemmehørende i Europa og Asien, men er idag udbredt i alle klodens tempererede egne. Den optræder på udyrkede arealer, på græssede marker, i haver og langs vejkanter - altså overalt hvor der er en kort vegetation, som tillader planten at spire i lys.

Mælkebøtten er nok ikke nogen ynglingsblomst for ret mange, specielt ikke for os haveejere, men det er en alsidig plante trods dens rygte;

De tidlige sprøde blade giver en pikant smag til en frisk forårssalat.

Planten har mange anerkendte medicinske egenskaber.

Kaniner og høns er glade for den.

De gule kronblade kan bruges til en ypperlig bordvin eller hedvin.

Mælkebøttein har været en værdsat drik i mere end 100 år i flere lande, hvor der ikke er adgang til druesaft til vinframstilling.

Så hvorfor ikke lav din egen mælkebøttein iår?

Det er en vidunderlig måde at udnytte denne naturlige velduftende og gyldne råvarer i en tid hvor naturen ikke byder på så mange andre råvarer til vinframstilling og det er ikke så kompliceret som det umiddelbart lyder.

Efter et glas eller to af den færdige vin kan det jo være at du ligefrem begynder at synes om denne plante.....

Plukningen af mælkebøtter

Find en mark eller plet med mælkebøtter lidt væk fra alfarvej.

Pluk cirka 8-10 kg mælkebøtteblomster.

Forbered 4-5 kg mælkebøtteblomster - kun de gule kronblade bruges, alt det grønne skal pilles fra.

Vær sikker paa at der ikke er sprøjtet med ukrudstgift eller gødet med animalsk eller kunstgødning hvor du plukker dine mælkebøtter.



Ingredienser

7 gram vingær, Bioferm Cool eller Blanc (alt efter temperaturen hvor vinen gærer)
4-5 kg mælkebøtteblomster - kun de gule kronblade bruges, alt det grønne pilles fra.
4 kg melis
10 g gærnærings salt
125 g citronsyre
Evt. Aroma Enzym
2,5 g svovl
ca. 20 l vand
Evt. klaringsmiddel

Så går vi igang:

Dagen før sættes en forkultur i gang.

Overhæld de 4-5 kg kronblade fra mælkebøtteblomsterne med ca. 10 l kogende vand, hvori der er opløst 2 kg melis. Lad det stå og køle af samt trække i 1 døgn.

Næste dag

Vandet fra mælkebøtteblomsterne sies gennem et klæde over i ballonen. Vrid klædet og få al væden med.

På rengjort massegæringspand eller vinballon hældes:

7 gram vingær
125 g citronsyre

20 g gærnærings salt
1 g svovl

Tilsæt forkulturen og ryst blandingen godt sammen.

Sæt gærrør på og stil ballonen et lunt sted.

3-4 dage senere tilsættes de resterende 2 kg melis opløst i ca. 10 l vand.

3-4 uger senere stikkes om 1. gang.

Afhængig af temperaturen i lokalet, vil gæringen aftage og når der bliver mere end 1 minut mellem hvert 'blop' skal vinen stikkes om.

Eventuelt kan man tilsætte 8-16 gram aroma enzym 1-2 dage før omstikningen. Tilsætning af enzymer under fermenteringen skaber mere aromatiske vine, da enzymerne fremmer frigivelsen af de aromaer der er bundet til saften og sukkeret. Se produktnummeret for yderligere information omkring anvendelse af aroma enzym.

Ved hjælp af hævert føres vinen over på en ren ballon. Sørg for at bundfaldet, som blandt andet består af døde gærceller, ikke kommer med.

Tilsæt 1½ g svovl

Sættes til klaring.

Ca. 3-4 uger senere stikkes om igen.

Herefter skal vinen hvile i et par måneder.

Inden vinen tappes på flaske, kan der eventuelt tilsættes svovl for at stoppe gæringen fuldstændig. Man kan forvente at alkoholprocenten bliver omkring 10-11%.

Hvis den færdige vin stadig er lidt uklar kan man eventuelt tilsætte klaringsmiddel opløst i en smule vand. Klaringsprocessen tager 6-24 timer og er afsluttet når der er en kompakt masse af sediment i vinballonen. Herefter filtreres vinen inden den tappes på flaske.

Vinen er klar til at drikke efter cirka 3 måneder i flasken, men køligt opbevaret kan den holde sig i op til 2 år men den gullige farve vil dog blive mere brun jo længere tid vinen er lagret.

Let hedvin

For at lave en pikant let hvidvin kan denne opskrift også bruges til en hedvin (brug universalgærpakke til hedvine, varenummer 3086) ved at tilsætte ekstra 50 g citronsyre og efter 4-5 dages gæring tilsætte ekstra 2½ kg melis. Man kan forvente at alkoholprocenten bliver omkring 15-16%.

Mælkebøtte-is og sorbet

For at få en vidunderlig mælkebøtteis eller sorbet kan man tilsætte 0,5-1 dl mælkebøttevin til en basisis eller sorbet-mixtur uden andre smagsstoffer inden den køres i ismaskinen (Se varenummer 8081).

Relevante produktreferencer til mælkebøttevinframstilling

	Produktnummer
Massegæringsspand	3021 og 3022
Vinballon	3042 og 3043 eller 3030 og 3038
Gærrør	3010
Ballonrensebørste	3017
Flaske- og ballonrensemiddel	3018
Hævert	3011
Auto-hævert	3249
Gærnærings salt	3208
Vingær	Bioferm Cool, 3201 og 3201a Bioferm Blanc, 3202 og 3202a
Universalgærpakke - hvid frugtvin	3008
Universalgærpakke - hedvin	3086
Klarvit klaringsmiddel	3210
Aroma Enzym	3209 og 3209a,
Svovl	3215, 3215a, 3215b.
Citronsyre	3213
Flasker og propper	Se produktgrupperne på hjemmesiden
Manuel flaskefylder	3198
Bag in box poser	3066 og 3067
Pasteuriseringsapparat	3040 og 3100
Ismaskine til is og sorbet	8081
Mikrovægt	1101
Ochlevægt	3012



Held og lykke med mælkebøttevinen.

Nydes afkølet.

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen

Dansk Hjemmeproduktion

Kort om Dansk Hjemmeproduktion:

Vores idé er grundlæggende at udvikle, producere og markedsføre materialer, udstyr og ingredienser til lette og gennemprøvede metoder til selvforsyning, fremstilling og konservering af fødevarer. Det vil sige fødevarer, som af mange opfattes som vanskelige at lave selv.

Hjemmeproduktion er samtidig en spændende hobby for familien, der også giver børn en bedre forståelse af de processer vores madvarer går igennem fra jord til bord. Samtidig er man selv herre over ingredienserne i maden. Da der er tale om traditionelle og ofte historiske tilberedningsmetoder, undgås samtidig unødvendige tilsætningsstoffer.

Vore produkter henvender sig primært til:

Privatpersoner, som synes at det kunne være sjovt at lave f. eks. ost, smør, tørre krydderurter, lave most af nedfaldsæbler og meget andet.

Institutioner, som i undervisningssammenhæng praktisk kan demonstrere, hvordan mange grundlæggende fødevarer fremstilles/konserveres.

Restauranter, som ønsker løsninger, der giver mulighed for at give gæsten en oplevelse udover det sædvanlige.

Ostier – yoghurtapp. – smørkærner – tørreapp. – kornkværne – vintønder – kulturer – mosterier – vinfremstilling – bagning – mm.