

การทำไวน์ผลไม้อย่างง่าย



โดย

นางสาวรัชชนา ปราบไกรศรี



การทำไวน์ผลไม้

ไวน์ เป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
ไม่เกิน 13% นิยมทำจากผลไม้
ที่มีรสเปรี้ยว โดยใช้เชื้อยีสต์หมัก
น้ำตาลในน้ำผลไม้ เป็นเวลา

7-30 วัน



วัสดุและอุปกรณ์ ที่ใช้ทำไวน์

อุปกรณ์

1. ขวดคอแคบ ขนาด 1-5 ลิตร
2. สำลี้
3. อุปกรณ์เครื่องครัว เช่น หม้อต้ม
เตาแก๊ส มีด ทัพพี เขียง ผ้า
ขาวบาง กระชอน

วัสดุ

1. ผลไม้
2. น้ำตาลทราย
3. ยีสต์แห้ง
4. น้ำสะอาด





ไวน์ลับประรด



ส่วนผสม

1. ลับประรดปอกเปลือกสับละเอียด
2. น้ำตาลทราย
3. ยีสต์แห้ง (ยีสต์ทำขนมปัง)
4. น้ำสะอาด



วิธีการทำ

1. ต้มสับปะรดในน้ำสะอาด โดยใช้
อัตราส่วน สับปะรด 1 ส่วน ต่อน้ำ
สะอาด 2 ส่วน กรองเอาเนื้อสับปะรด
ออก

2. เติมน้ำตาล โดยใช้อัตราส่วน น้ำ
สับปะรด 1 กิโลกรัม ต่อน้ำตาลทราย
250 กรัม

3. ต้มไข่เค็มอดหนาว 5 นาที
บรรจุลงในขวดปากแคบ ที่ลวกน้ำร้อน
เตรียมไว้แล้ว โดยบรรจุ 3 ใน 4 ส่วน
ของขวด ปิดปากขวดด้วยสำลี แล้วทิ้งไว้
ให้เย็นตัวลง

5. เติมน้ำยีสต์ผง โดยใช้ยีสต์ 1/2
ช้อนชา ต่อน้ำผลไม้ 800-1000 มิลลิลิตร

วิธีการทำ (ต่อ)

6. หมักไว้ 7-30 วัน โดยสังเกตปฏิกิริยา
เมื่อการหมักสิ้นสุดลง (น้ำผลไม้จะเริ่มใส
ไม่มีฟองอากาศ และจะมีตะกอนที่ก้นภาชนะ
บรรจุ)
7. นำไปต้มฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที (ระวังอย่าให้ไวน์
เดือด)
8. บรรจุขวดแล้วนำไปบ่มให้ตั้งเย็น เพื่อให้
ไวน์ใสและมีรสชาติที่ดียิ่งขึ้น

แบบประเมินความพึงพอใจ

