

VIN DE GROSEILLES

Cueillir les groseilles, enlever les queues.

Passer les groseilles au moulin à légumes pour les écraser.

Ne récupérer que le jus.

Dans un récipient style bombonne en verre.

Pour : 1 litre de jus de groseille il faut

1,5 litre d'eau

1 kg de sucre

On peut remplir le récipient au quatre cinquièmes.

1 Mois Remuer tous les jours.

2 Mois Remuer tous les deux jours.

3 Mois Remuer tous les trois jours.

4 Mois Remuer une fois par semaine.

5 Mois Boucher et laisser reposer deux jours.

Conseille

Le récipient est à entreposer dans un endroit pas trop chaud.

Pour remuer il faut prendre du bois style baguette car au début le sucre a tendance à rester au fond du récipient.

Lors de la fermentation des déchets peuvent remonter et déborder.

Mise en bouteilles

Filtrer le jus avec un tissu très fin, mettre en bouteille et boucher