



## Dolské kvasinky

### a živná sůl na výrobu 50 litrů medoviny

*Dolské kvasinky* byly vyšlechtěny ve Výzkumném ústavu včelařském s.r.o. v Dole a mají vhodné vlastnosti k výrobě chutné medoviny. Lze je použít i k výrobě ovocných vín. Konzerva kvasinek má dlouhou životnost.

*Dolské kvasinky* se nejlépe skladují při nižší teplotě (10-20 °C). Po otevření tuby je nutno obsah ihned použít k zákvasu podle přiloženého návodu. Vyrábíme rovněž *Dolské hlubokoprokvášející kvasinky*, které lze použít k nápravě nedokvašené medoviny i pro přípravu ovocných vín.

**Spotřebujte do data uvedeného ve sváru.**

Výzkumný ústav včelařský, s.r.o. Dol  
252 66 Libčice nad Vltavou

Tel: 220941259, 220940480  
Fax: 220941252  
E-mail: beedol@beedol.cz



## JAK PŘIPRAVÍME DOBROU MEDOVINU

### 1. Nutné vybavení pro výrobu medoviny

- ◆ demižon nebo čistý sud vysířený (na 100 litrů objemu 1 plátek síry)
- ◆ kvasná zátka
- ◆ místnost - box pro první kvašení s možností udržovat **stálou** teplotu 25 - 28 °C
- ◆ místnost - sklep se stálou teplotou 10 – 12 °C pro dokvašení a uložení medoviny
- ◆ *kvasinky* + živná sůl pro dávku 50 litrů nabízíme ve dvou variantách - *Dolské kvasinky* prokvášející do asi 12 % obj. alkoholu a *Dolské kvasinky hlubokoprokvášející*, se kterými lze docílit 14 - 16 % obj. alkoholu
- ◆ med může být i nakvašený, ale bez pachů a pachuti, lze využít i medové roztoky po vymytí nádob
- ◆ koření dle chuti, např. chmel, skořice, kardamon, badián, koriandr
- ◆ smaltovaný hrnec s neporušeným smaltem nebo nerezový
- ◆ pro vaření větších množství duplikátor vyhřívaný parou nebo přes vodní plášť
- ◆ používáme pitnou vodu, pokud je chlorovaná pro ředění medového roztoku ji převaříme

## **2. Příprava zákvasu**

Ve smaltovaném hrnci rozpustíme 120 g medu v jednom litru vody, povaříme 5 - 10 minut a přikryté necháme zchladnout na teplotu 30 °C. Po vychladnutí roztoku přidáme **Dolské kvasinky** (před použitím protřepat), malé množství živné soli (na špičku nože) a přikryjeme poklicí. Tři až pět dnů necháme v místnosti, kde je teplota 25 °C – 28 °C. Správně rozkvašený zákvas je kalný, při stěně nádoby se tvoří bublinky a po zamíchání pění.

## **3. Příprava medového roztoku - 50 litrů**

A	B	C	D	E
Požadovaný obsah cukru kg/hl	Voda litrů	Med v kg (obsah 18 % vody)	Kontrola moštoměrem kg cukru/hl	Potřebné množství vody na 1 kg medu
34	35,6	20,7	30	1,72
30	37,3	18,3	26	2,04
26	39,1	15,8	22	2,47
24	39,9	14,6	20	2,73

Smícháme-li suroviny podle sloupce B a C vznikne 50 litrů roztoku. Při kontrole moštoměrem pozor, moštoměr ukazuje o 4 kg cukru/hl méně (sloupec D), než je skutečné množství cukru v medovém roztoku (sloupec A). Jiné množství než 50 litrů medového roztoku připravíme podle sloupce E. Pro stanovení hustoty počítáme, že zhruba z 2 kg cukru na hektolitr vykvasí 1 % alkoholu, tj. na 12 % alkoholu potřebujeme 24 kg cukru/hl, na 15 % alkoholu 30 kg cukru/hl. Cukr, který je navíc, zůstává v medovině nevykvašený. Čím je medový roztok hustší, tím kvašení probíhá déle a hotová medovina je sladší.

Med vlijeme do teplé vody, mícháme do rozpuštění a pak uvedeme do varu. Vaříme asi hodinu a sbíráme tvořící se pěnu. Medový roztok se musí převařit, aby se usmrtily všechny nežádoucí mikroorganismy a aby se odstranily z medu bílkoviny ve vznikající pěně.

Dostatečně přesný obsah cukru v kg/hl v medovém roztoku docílíme také přesným namícháním roztoku dle tabulky a doplněním úbytku vody způsobeném varem na původní objem před vařením.

## **4. První kvašení**

Po vychladnutí (na 25 °C) vlijeme medový roztok přes husté síto, plachetku nebo Uhelon č. 35-45 do čistého demižonu nebo vysířeného soudku. Zkontrolujeme moštoměrem obsah cukru, popřípadě doředíme vodou. Na 1 litr tekutiny přidáme 0,3 g živné soli - středního fosforečnanu amonného a připravený zákvas. Medový roztok je dobré provzdušnit podobně jako při prvním stáčení litím z výšky, případně pomocí akvaristického vzduchovadla 15 až 30 minut. Objem demižonu nebo sudu smí být vyplněn asi ze čtyř pětin. Do medového roztoku můžeme přidat špetku chmele, popř. další vybrané koření, které spolu se skleněnými kuličkami nebo vyvařenými oblázky vložíme do plátěného pytlíku a zavěsíme do medového roztoku. Demižon nebo sud opatříme kvasnou uzávěrou. V místnosti, boxu, popřípadě v sudu udržujeme teplotu 25 – 28 °C. Kvašení probíhá asi 3 - 6 týdnů, pak nastane uklidnění. Po ukončení kvašení (kvasnou zátkou nejdou žádné bublinky), počkáme 14 dní a přikročíme k 1. stáčení. Pokud kvasíme ve skle, umístíme nádoby na tmavém místě.

## **5. První stáčení**

Připravíme si demižon nebo sud tak velký, aby právě odpovídal objemu přetočené medoviny. Přetáčíme hadičkou tak, aby zkvašená tekutina padala z výšky asi 20 cm na hladinu v demižonu (sudu) a aby nebyly přísávány usazené kvasinky. Plný demižon opět opatříme kvasnou zátkou. Pokud je medovina sladká, ponecháme ji při pokojové teplotě (18 – 22 °C) dokvasit (zátká probublává, na hladině se tvoří bublinky). V případě, že je medovina dokvašena, přemístíme ji do místnosti s teplotou 10 – 12 °C (např. do sklepa).

Případný zbytek dáme do menší nádoby (demižonku, sklenic, PET lahví), uzavřeme zátkou z vaty nebo opatříme také kvasnou zátkou a používáme k dolévání. Sudy a demižony musí být po 1. stáčení stále plné, jinak by se medovina mohla začít kazit.

## **6. Druhé stáčení**

Po 2 měsících medovinu stáčíme podruhé. Na rozdíl od prvního stáčení se vede medovina přímo na dno druhého demižonu nebo vysířeného sudu. Demižon (sud) musí být opět plný. Po půl roce je medovina čirá a může se stáčet do láhví.

## **7. Opakované stáčení**

Stáčení je možné opakovat i několikrát dle zásad druhého stáčení. Medovina tím získá na čirosti a mírně na obsahu alkoholu.

### **Nejčastější chyby, které jsou příčinou neúspěšné výroby medoviny**

- ◆ nedostatečně rozkvašený zákvas – zákvas byl ponechán při nízké teplotě nebo po krátkou dobu a proto neobsahuje dostatek kvasinek
- ◆ přidání celé dávky živné soli do zákvasu místo do medového roztoku
- ◆ nedostatečná teplota při 1. kvašení nebo kolísavá teplota (např. umístění u topení)
- ◆ nedostatečné vaření medového roztoku s odstraňováním pěny

*VÚVč provádí ve vzorcích medoviny zjištění obsahu alkoholu destilační metodou. K rozboru stačí zaslat vzorek o objemu cca 0,25 l, v nádobě by mělo být co nejméně vzduchu. Cena rozboru je 220 Kč + poštovné.*

### **Upozornění**

Pokud medovina přestala kvasit a je sladká (v případě, kdy při vaření nebyla hustota překročena nad 26 - 30 sacharometrických stupňů), doporučujeme medovinu přetočit s provzdušněním (stejně jako při 1. stáčení) nebo probublát vzduchem a nechat při teplotě 22-26 °C. Pokud je nízká koncentrace alkoholu (do 11 %), medovina se rozkvasí. Po ukončení kvašení přikročíme k 1. stáčení dle návodu.

Při vaření menšího množství než 50 litrů spotřebujte všechny kvasinky, ale pouze část živné soli ( 0,3 g na 1 litr).



## Dolské hlubokoprovášející kvasinky a živná sůl na výrobu 50 litrů medoviny

*Dolské hlubokoprovášející kvasinky* jsou vyšlechtěny ve Výzkumném ústavu včelařském s.r.o. v Dole a mají vhodné vlastnosti k výrobě medoviny s vyšším obsahem alkoholu. Lze je použít i k výrobě ovocných vín a k nápravě nedokvašené medoviny. Konzerva kvasinek má dlouhou životnost.

*Dolské kvasinky* se nejlépe skladují při nižší teplotě (10 – 20 °C). Po otevření tuby je nutno obsah ihned použít k zákvasu podle návodu.

***Spotřebujte do data uvedeného ve sváru.***

Výzkumný ústav včelařský, s.r.o. Dol  
252 66 Libčice nad Vltavou  
Tel: 220941259, 220940480  
Fax: 220941252  
E-mail: [beedol@beedol.cz](mailto:beedol@beedol.cz)



## JAK PŘIPRAVÍME DOBROU MEDOVINU

### 1. Nutné vybavení pro výrobu medoviny

- ◆ demižon nebo čistý sud vysířený (na 100 litrů objemu 1 plátek síry)
- ◆ kvasná zátka
- ◆ místnost - box pro první kvašení s možností udržovat **stálou** teplotu 25 - 28 °C
- ◆ místnost - sklep se stálou teplotou 10 – 12 °C pro dokvašení a uložení medoviny
- ◆ *kvasinky* + živná sůl pro dávku 50 litrů nabízíme ve dvou variantách - *Dolské kvasinky* prokvášející do asi 12 % obj. alkoholu a *Dolské kvasinky hlubokoprovášející*, se kterými lze docílit 14 - 16 % obj. alkoholu
- ◆ med může být i nakvašený, ale bez pachů a pachuti, lze využít i medové roztoky po vymytí nádob
- ◆ koření dle chuti, např. chmel, skořice, kardamon, badián, koriandr
- ◆ smaltovaný hrnec s neporušeným smaltem nebo nerezový
- ◆ pro vaření větších množství duplikátor vyhříváný parou nebo přes vodní plášť
- ◆ používáme pitnou vodu, pokud je chlorovaná pro ředění medového roztoku ji převaříme

### 2. Příprava zákvasu

Ve smaltovaném hrnci rozpustíme 120 g medu v jednom litru vody, povaříme 5-10 minut a přikryté necháme zchladnout na teplotu 30 °C. Po vychladnutí roztoku přidáme **Dolské kvasinky** (před použitím protřepat), malé množství živné soli (na špičku nože) a přikryjeme poklicí. Tři až pět dnů necháme v místnosti, kde je teplota 25 °C – 28 °C. Správně rozkvašený zákvas je kalný, při stěně nádoby se tvoří bublinky a po zamíchání pění.

### **3. Příprava medového roztoku - 50 litrů**

A	B	C	D	E
Požadovaný obsah cukrů kg/hl	Voda litrů	Med v kg (obsah 18% vody)	Kontrola moštoměrem kg cukru/hl	Potřebné množství vody na 1kg medu
34	35,6	20,7	30	1,72
30	37,3	18,3	26	2,04
26	39,1	15,8	22	2,47
24	39,9	14,6	20	2,73

Smícháme-li suroviny podle sloupce B a C vznikne 50 litrů roztoku. Při kontrole moštoměrem pozor, moštoměr ukazuje o 4 kg cukru/hl méně (sloupec D), než je skutečné množství cukrů v medovém roztoku (sloupec A). Jiné množství než 50 litrů medového roztoku připravíme podle sloupce E. Pro stanovení hustoty počítáme, že zhruba z 2 kg cukru na hektolitr vykvasí 1 % alkoholu, tj. na 12 % alkoholu potřebujeme 24 kg cukru/hl, na 15 % alkoholu 30 kg cukru/hl. Cukr, který je navíc, zůstává v medovině nevykvašený. Čím je medový roztok hustší, tím kvašení probíhá déle a hotová medovina je sladší.

Med vlijeme do teplé vody, mícháme do rozpuštění a pak uvedeme do varu. Vaříme asi hodinu a sbíráme tvořící se pěnu. Medový roztok se musí převařit, aby se usmrtily všechny nežádoucí mikroorganismy a aby se odstranily z medu bílkoviny ve vznikající pěně.

Dostatečně přesný obsah cukru v kg/hl v medovém roztoku docílíme také přesným namícháním roztoku dle tabulky a doplněním úbytku vody způsobeném varem na původní objem před vařením.

### **4. První kvašení**

Po vychladnutí (na 25 °C) vlijeme medový roztok přes husté síto, plachetku nebo Uhelon č. 35 - 45 do čistého demižonu nebo vysířeného soudku. Zkontrolujeme moštoměrem obsah cukru, popřípadě doředíme vodou. Na 1 litr tekutiny přidáme 0,3 g živné soli - středního fosforečnanu amonného a připravený zákvas. Medový roztok je dobré provzdušnit podobně jako při prvním stáčení litím z výšky, případně pomocí akvaristického vzduchovadla 15 až 30 minut. Objem demižonu nebo sudu smí být vyplněn asi ze čtyř pětín. Do medového roztoku můžeme přidat špetku chmele, popř. další vybrané koření, které spolu se skleněnými kuličkami nebo vyvařenými oblázky vložíme do plátěného pytlíku a zavěsíme do medového roztoku. Demižon nebo sud opatříme kvasnou uzávěrou. V místnosti, boxu, popřípadě v sudu udržujeme teplotu 25 – 28 °C. Kvašení probíhá asi 3 - 6 týdnů, pak nastane uklidnění. Po ukončení kvašení (kvasnou zátkou nejdou žádné bublinky), počkáme 14 dní a přikročíme k 1. stáčení. Pokud kvasíme ve skle, umístíme nádoby na tmavém místě.

## **5. První stáčení**

Připravíme si demižon nebo sud tak velký, aby právě odpovídal objemu přetočené medoviny. Přetáčíme hadičkou tak, aby zkvašená tekutina padala z výšky asi 20 cm na hladinu v demižonu (sudu) a aby nebyly přísávány usazené kvasinky. Plný demižon opět opatříme kvasnou zátkou. Pokud je medovina sladká, ponecháme ji při pokojové teplotě (18 – 22 °C) dokvasit (zátku probublává, na hladině se tvoří bublinky). V případě, že je medovina dokvašena, přemístíme ji do místnosti s teplotou 10 – 12 °C (např. do sklepa).

Případný zbytek dáme do menší nádoby (demižonku, sklenic, PET lahví), uzavřeme zátkou z vaty nebo opatříme také kvasnou zátkou a používáme k dolévání. Sudy a demižony musí být po 1. stáčení stále plné, jinak by se medovina mohla začít kazit.

## **6. Druhé stáčení**

Po 2 měsících medovinu stáčíme podruhé. Na rozdíl od prvního stáčení se vede medovina přímo na dno druhého demižonu nebo vysířeného sudu. Demižon (sud) musí být opět plný. Po půl roce je medovina čirá a může se stáčet do láhví.

## **7. Opakované stáčení**

Stáčení je možné opakovat i několikrát dle zásad druhého stáčení. Medovina tím získá na čirosti a mírně na obsahu alkoholu.

### **Nejčastější chyby, které jsou příčinou neúspěšné výroby medoviny**

- ◆ nedostatečně rozkvašený zákvas – zákvas byl ponechán při nízké teplotě nebo po krátkou dobu a proto neobsahuje dostatek kvasinek
- ◆ přidání celé dávky živné soli do zákvasu místo do medového roztoku
- ◆ nedostatečná teplota při 1. kvašení nebo kolísavá teplota (např. umístění u topení)
- ◆ nedostatečné vaření medového roztoku s odstraňováním pěny

*VÚVč provádí ve vzorcích medoviny zjištění obsahu alkoholu destilační metodou. K rozboru stačí zaslat vzorek o objemu cca 0,25 l, v nádobě by mělo být co nejméně vzduchu. Cena rozboru je 220 Kč + poštovné.*

### **Upozornění**

Pokud medovina přestala kvasit a je sladká (v případě, kdy při vaření nebyla hustota překročena nad 26 - 30 sacharometrických stupňů), doporučujeme medovinu přetočit s provzdušněním (stejně jako při 1. stáčení) nebo probublát vzduchem a nechat při teplotě 22 - 26 °C. Pokud je nízká koncentrace alkoholu (do 11 %), medovina se rozkvasí. Po ukončení kvašení přikročíme k 1. stáčení dle návodu.

Při vaření menšího množství než 50 litrů spotřebujte všechny kvasinky, ale pouze část živné soli (0,3 g na 1 litr).