Denny Franklin jest od 1999 roku winiarzem w Pheasant Hollow Winery w Whittington w stanie Illinois. Przedtem pracował przez trzy lata w Spring Pond Vineyards. :

,,Gdybym miał dać najważniejszą radę zapewniającą sukces w zrobieniu wina malinowego to brzmiałaby ona tak: nie dodawaj za dużo wody, bo jest to najpowszechniejszy błąd popełniany przez amatorów. Zbyt duża jej ilość powoduje niepotrzebne rozcieńczenie smaku i aromatu.

Nasz proces winifikacji rozpoczyna się od wsypania mrożonych owoców do półtonowych pojemników. W międzyczasie uruchomiamy wytwornicę pary dającą również bardzo gorącą wodę, która służy do rozpuszczenia cukru. Po rozpuszczeniu cukru trzcinowego jest on przelewany do pojemnika z malinami. Tak uzyskaną jeszcze na wpół zamrożoną substancję energicznie mieszamy łopatą. Po osiągnięciu temperatury 10° C dodajemy drożdże.

Naturalnie nasze nastawy są znacznie większe niż nastaw winiarzy domowych. Nasze wino malinowe wymaga ok. 360 kg mrożonych owoców, 90 kg cukru i 76 l wody. W rezultacie otrzymujemy 475- 570 l wina. Enzymy pektolityczne dodajemy razem z syropem cukrowym. Fermentację rozpoczynamy przy 21-21 Bx. Ten parametr jest ważny, ponieważ jego przekroczenie daje wino zbyt ostre, o dużym poziomie alkoholu, pogorszonym smaku i aromacie lub też zbyt cienkie, aby cieszyło zmysły.

Używamy drożdży Lalvin EC-1118 ze względu na silną i czystą fermentację. Dodajemy również pożywkę Superfood: ok. 3g/ 10l gotowego wina.

Przez okres 7-8 dni zatapiamy czapę dwa razy dziennie. Temperatura w tym okresie wzrasta do 24 - 27°C. Naszym celem jest osiągnięcie stężenia 0 Bx, lecz generalnie pozwalamy drożdżom fermentować do końca. Trwa to zwykle tydzień, lub nieco dłużej. Po zakończeniu fermentacji moszcz tłoczymy przy pomocy hydroprasy z użyciem siatki o drobnych oczkach. Jest to proces szczególnie trudny w odniesieniu do malin i musi być prowadzony uważnie i powoli. Jeśli tłoczyć będziemy za szybko, moszcz wypłynie z prasy powodując bałagan. Ponieważ naszym celem jest maksymalna ekstrakcja soku i smaku, musimy planować tę część procesu winifikacji bardzo rozważnie.

Dodajemy ok. 3g/ 10 l bentonitu w celu wytrącenia protein mogących powodować brak klarowności wina. Po wyklarowaniu wina umieszczamy je w miejscu o temperaturze -1 do -3 ^{o}C . Pozwala to na szybsze klarowanie. Nasza winiarnia stosuje również filtrowanie. Domowi winiarze wykonują kolejne obciągi.

Na tym etapie mamy wino wytrawne i powinniśmy je dosłodzić. Takie postępowanie daje lepszą kontrolę nad procesem, niż próba zatrzymania fermentacji w celu osiągnięcia podobnego efektu. Dosłodzenie robione jest na smak. Staramy się osiągnąć 4 - 6 % cukru resztkowego. Do określenia potrzebnej ilości cukru używamy wykresów. Maksymalnie jest to 81- 118 g/l.

Do wina dodajemy również sorbinian potasu aby uniknąć niebezpieczństwa wznowienia fermentacji. Staramy się przy tym utrzymać poziom wolnego SO_2 min. 50 g/l. Myślę, że najlepszą metodą dosładzania jest rozpuszczenie cukru w niewielkiej ilości wina i dodanie do całego nastawu. Co do samych malin, to odmiana czerwona ma oczywiście najniższą cenę. Jeżeli chcecie mieć wino bardziej oryginalne wypróbujcie czarne maliny. Robimy z nich "Black and Blue" i sprzedajemy rocznie ok. 300 hl. Jednak wino z czerwonych malin jest naszym najlepiej sprzedającym sie winem owocowym. Ma aromat króry chciałoby się wąchać cały dzień ".

Christine Lawlor-White jest winiarzem w Galena Cellars Winery w Galena w stanie Illinois. Winiarnia otrzymała przez kolejne trzy lata tytuł Pacesetter Winery of the Year w konkursie Indy International Wine Competition .

,, Nasz proces wytwarzania wina malinowego wykorzystuje owoce mrożone. Nawet jeżeli dysponujemy owocami świeżymi, to zamrażamy je. Powodów jest kilka. Jednym z nich jest to, że zamrażanie rozrywa ścianki komórkowe co pozwala na łatwiejsze uwalnianie soku. Negatywną stroną tej metody jest narażenie pulpy na atak bakteryjny podczas rozmrażania. Aby uniknąć związanych z tym problemów siarkujemy maliny w ilości 50 ppm SO_2 i pokrywamy moszcz warstwą cukru trzcinowego. Cukier działa jak dobra bariera przeciwbakteryjna i rozpuszcza się w soku.

Na tym etapie moszcz jest wciąż zimny i powinniśmy natychmiast rozpocząć fermentację.

Przeprowadzaliśmy badania drożdzy mogących pracować w temperaturze 4 °C . Były to R2 i inne typy eksperymentalne.

Interesują nas drożdże które stosować możemy w temp. 10 °C . Warunek ten spełniają EC-1118 i V1116. Jak w przypadku innych win owocowych musimy dodać cukier. Stosujemy zasadę, że 38 g cukru odpowiada 1 Bx. Owoce maja z reguły 8-14 Bx. Cukru dodajemy tyle, aby osiągnąć 23 Bx. Jest to wartość początkowa dająca odpowiednią zawartość alkoholu.

Naszym celem jest fermentacja w zakresie temperatur 10-16 °C . W tym czasie na powierzchni formuje się czapa. Łatwo możemy sprawdzić, że jest ona całkiem wytrawna. Usuwamy ja przy użyciu łyżki cedzakowej ze stali nierdzewnej. Dlaczego ? Znajduje się w niej kwas elagowy mogący powodować brak klarowności i gorzki smak wina. Jako generalną zasadę należy przyjąć jak najszybsze oddzielanie wina od owoców. Staramy się osiągnąć to w ciągu pierwszych pięciu dni. Po piątym dniu tłoczymy wino i niekoniecznie musi to się odbywać pod koniec fermentacji.

Po oddzieleniu owoców pozostałość ma postać pulpy. Jest rzeczą ważną, żeby podczas tłoczenia dodać łusek ryżowych. Powoduje to łatwiejsze tłoczenie i znacznie zwiększa jego wydajność. A oto przykład z życia:

Dodaliśmy 11 kg łusek ryżowych do nastawu wina truskawkowego i otrzymaliśmy 190 l . Nastepnie dodaliśmy więcej łusek, łącznie 90 kg. Wydajność wzrosła do 646 l. Wniosek z tej historii jest taki, że wiecej łusek to więcej wina."'

Korzystałem z artykułu Thomas Millera, 6-7, 2006