VINHO DE LARANJA

INGREDIENTES

3 litros de suco puro de laranjas (se quiser fazer vinho de bergamota, é só substituir o suco)

1,5 kg de açúcar cristal

1 litro de água

1 colher (chá) de fermento para pão

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande misture bem o açúcar e a água.

Acrescente o suco de laranja coado e o fermento.

Coloque em um garrafão de 4,6 litros.

Deixe por 30 a 45 dias em um local escuro para a fermentação (quando o açúcar se transformará em álcool).

A rolha deve estar furada com uma mangueirinha (das de soro de farmácia), para que a garrafa não venha a explodir durante a fermentação. No entanto, deve-se vedar bem a rolha (onde foi feito o furo) com parafina ou cera de vela derretida, para que não entre ar no garrafão.

A mangueirinha não poderá encostar no vinho, estando sempre um nível acima do líquido.

A outra extremidade da mangueirinha deve ficar num pote com água, para não entrar em contato com o ar.

Durante a fermentação, formar-se-ão bolhas de ar na água. A água deve ser trocada quando suja.

Quando estiver pronto, não se formará mais bolhas na água. Outra dica para saber que está pronto e ver que as impurezas estarão todas na parte de baixo da garrafa (decantação).

Passe para garrafas menores e conserve deitadas em local escuro por mais 30 dias, bem tampadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49125-vinho-de-laranja.html