

## பழ வைன்கள் (Fruit wines)

### அறிமுகம் (Introduction)

வைன்களில் பலவகைகள் உண்டு. உலா வைன்கள், இனிப்பான வைன்கள் கரியமிலவாயு வெளியிடும் வைன்கள் ஆகியவற்று வகைப்படுத்தலாம். ஊலர் வைன்களில் (Dry Wine) பழங்களிலுள்ள சீனியெல்லாம் அல்ககோலாக(alcohol) மாற்றப்படும்.

அங்கு (9-14)% கனஅளவில் மாறுபடும். இனிப்பான வைன்களில் அமிலத்தன்மை (acidity) குறைவாகவும் அதன் அல்ககோல் (alcohol) (13.5-22)% கன அளவில் மாறுபடும். கரியமில வாயு வெளியிடும் வைன்கள் கொண்டாட்டங்களுக்காக உற்பத்தி செய்யப்படும்.

### மூலப் பொருட்கள்; (Raw materials)

#### 1. பழங்கள் (fruits):

சீனி அதிகமுள்ள பழங்கள் மூலம் கூடுதலான அல்ககோலை உள்ளடக்கிய வைனைப் பெறலாம்.

#### 2. சீனி (Sugar):

இனிப்பான வைன்கள் தயாரிப்பதற்கு கூடுதலான அளவு சீனியை உபயோகிக்க வேண்டும். திராட்சைப் பழ வைன்களிற்கு கூடுதலான சீனி தேவைப்படாது.

#### 3. ஈஸ்ட் (yeast):

எல்லாத் தேவைக்கும் பயன்படும்(All Purpose) ஈஸ்டையும் சேர்த்தல் நல்லது.

#### 4. பொட்டாசியம் மெற்றா பைசல்பேற்று (potassium meta bisulphate) நுண்மங்கள் பகரியா (Bacteria) கேடு விளைவிப்பதை தடுப்பதற்கு இதனை உபயோகிக்கலாம்



#### 5. அமிலங்கள் (Acids)

சிற்றிக்கமிலம்;( citric Acid) அல்லது ராற்றாறிக் கமிலம் (tartaric acid) ஆகியவற்றை புளிப்புத் தன்மையை உண்டாக்குவதற்கு பாவிக்கலாம்.

#### 6. பதத்தவர் ரன்னின் (Tannin):

வைனை செறிவாக்க இதனைப் பாவிக்கலாம் அல்லது வடிகட்டிய தேநீரை (plain tea) சிறிதளவு உபயோகிக்கலாம்

#### 7. செரிமானப் பொருள் என்சைமி (Enzyme):

பெக்டிக் என்சைமியை(peptic enzyme) சிறிதளவு உபயோகிக்கலாம்.

#### 6-7 போத்தல் வைன் தயாரிக்க வேண்டிய மூலப்பொருட்கள்.

திராட்சைப் பழம்	2 கி. கிராம்
தூயநீர்	6 போத்தல்கள்
சீனி	2 கி.கிராம்
ஈஸ்ட்	1 மே.கரண்டி
ஏலக்காய்	20
கரம்பு	20
றஸ்கீ	01 சிறுதுண்டு
சுடுநா	04 மே.கரண்டி
சீனி	06 மே.கரண்டி

இங்கு கூறப்பட்ட பொருட்களை இலகுவாக சந்தையில் பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

