

Vino de café
Antonio Cabrera
Lili Monserrat Recinos
Biotecnología de los alimentos
UDS



Ingredientes del vino de café casero

Para hacer vino de café casero, solo necesitas los siguientes ingredientes:

- 250 gramos de café en grano.
- Un cuarto de cucharadita de taninos del vino.
- Una cucharadita de levadura de vino.
- 3,5 litros de agua.
- 1 kilo de azúcar moreno.
- 1 cucharadita de levadura.
- Media cucharadita de ácido cítrico.



Cómo se hace el vino de café: Preparación

La receta del vino de café casero tiene la ventaja de que es muy sencilla, y puedes hacerla tú mismo en casa sin mayores complicaciones. Lo único importante es respetar al máximo las cantidades y los ingredientes propuestos. Vamos a ver a continuación cómo hacer el vino de café en casa:

1. Ponemos a hervir el agua en una olla o cazo grande.
2. Cuando comience a hervir, echamos el azúcar moreno y lo vamos removiendo despacio hasta que quede completamente disuelto.



3. Ahora echamos los granos de café, y los dejamos hasta que el agua hierva de nuevo. Importante: en la receta del vino de café, se utilizan los granos de café enteros, sin moler.



4. Justo cuando comience a hervir de nuevo, retiramos la olla del fuego y dejamos que todo se enfríe completamente.
5. Cuando nos hayamos asegurado de que el agua está fría, colamos toda la mezcla para separar los granos de café. Estos últimos los desecharmos (ya han cumplido su función). A la mezcla restante, le añadimos la levadura de vino.



1. A partir de este punto, lo más adecuado es echar la mezcla en un recipiente cerrado herméticamente, y al aire libre. Debemos dejar madurar nuestro vino de café durante 60 días como mínimo