

burčák

růžový týden od 20. září

(do vyprodání zásob)

Proč **růžový** a ne červený?

ČERVENÝ BURČÁK je mošt, který kvasí se rmutem (=směs šťávy, pecek a slupek) modrých hroznů a zůstává až do vylisování na matolinách (=sušina, směs slupek a pecek)

RŮŽOVÝ BURČÁK macerujeme (vylouhováváme) 2 až 3 hodiny a dále kvasíme jako bílý mošt



Ondřej Kuřík
ovoce zelenina **vína**

v Nové Pace