เดลินิวส์

ฉบับที่ 19,301 วันเสาร์ที่ 17 สิงหาคม พ.ศ. 2545 หน้า 22

ปัญหาเกษตร

ไวน์มะนาวเลี้ยงเชื้อไม่ขึ้น

ถาม *ทดลองทำไวน์มะนาว ส่วนผสมและวิธีการเหมือนการทำไวน์ผลไม้อื่น ๆ พอฆ่าเชื้อน้ำมะนาวแล้วปล่อยให้เย็น เขี่ยเชื้อยีสต์ลงไป แต่ทิ้งไว้หลายวันเชื้อก็ไม่ขึ้น ฟองก็น้อย ชิมดูก็ยังเป็นน้ำมะนาวอมเปรี้ยวอมหวานตามเดิม เกิดจากอะไร จะแก้ไขได้อย่างไร (กลุ่มแม่บ้านทำสวนเพชรบุรี)*

ตอบ 1.อาจเกิดจากใส่น้ำมะนาวมากเกินไป เข้มข้นเกิน พีเอชต่ำมากเกินไป ที่จริงควรอยู่ที่ประมาณ 3.5 จึงควรตรวจวัดพีเอชและอย่าใส่น้ำมะนาวมากเกินไป 2.แม้จะใส่น้ำตาล 25% คือใช้น้ำตาล 2 ขีดครึ่งต่อน้ำผสมน้ำมะนาว 1 ลิตร ทำให้ยีสต์ได้รับอาหารพวกคาร์บอนเพียงพอ แต่คุณไม่ได้บอกว่าใช้อาหารที่เป็นแหล่งแอมโมเนียของยีสต์เติมลงในน้ำมะนาวนี้หรือไม่ ถ้าครั้งที่แล้ว ไม่ได้เติมการทำไวน์มะนาวครั้งต่อไปให้เติมไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต $(NH4)_2$ HPO4 ลงไป 300 มิลลิกรัมต่อลิตร หรือ 3 กรัมต่อน้ำมะนาวที่ผสมแล้ว 10 ลิตร สารนี้จะช่วยทดแทนโปรตีนพืชในน้ำผลไม้ที่ขาดโปรตีนหรือโปรตีนน้อย คือยีสต์ที่ใช้ทำไวน์ สามารถใช้แอมโมเนียมเป็นแหล่งอาหารไนโตรเจนได้พอเติมสตาร์ตเตอร์แล้วเชื้อยีสต์ก็จะเจริญ เกิดฟองเกิดเอทธานอลต่อไป 3.อาจเกิดจากไม่ได้เตรียมสตาร์ตเตอร์ให้มีเชื้อยีสต์มาก ๆ อายุ 2–3 วัน ก่อนการทำสตาร์ตเตอร์ให้ใช้น้ำสับปะรดหรือน้ำกระเจี๊ยบต้มในน้ำผสมน้ำตาล 25% ฆ่าเชื้อแล้วทิ้งให้เย็น ใส่ยีสต์ประมาณ 3 วัน ยีสต์เจริญดีเตรียมน้ำมะนาว พอน้ำมะนาวเย็นดีแล้วก็ใส่สตาร์ตเตอร์ อีกวัน–สองวัน ขบวนการหมักก็เกิดขึ้น หมักต่อไปให้ถึงจุดที่ต้องการและหยุดการหมักด้วยโซเดียมเมตะไบซัลไฟด์ทำให้ตกตะกอนแยกตะกอน เอาส่วนใสบรรจุขวดต่อไป.

ดีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ