

5 ПРОСТЫХ И БЫСТРЫХ СПОСОБОВ ОХЛАДИТЬ ВИНО



1. Метод ведерка со льдом

Лед, вода, соль и ведро или большая емкость.

Наполните емкость наполовину льдом и водой, затем добавьте соль, чтобы понизить точку замерзания. Поместите бутылку вина в смесь и поворачивайте ее каждые несколько минут для равномерного охлаждения, на охлаждение уйдет около 15-20 минут.



2. Метод заморозки

Морозильник и влажное бумажное полотенце или ткань.

Чтобы быстро охладить вино, оберните бутылку мокрой тканью и поместите ее в морозильную камеру на 15–20 минут, периодически проверяя, чтобы вино не замерзло.



3. Охлаждающий чехол для вина

Охлаждающий чехол для вина.

Храните чехол для охлаждения вина в морозильной камере, а затем наденьте его на бутылку вина, чтобы охладить вино за 10–15 минут и сохранить его прохладным во время употребления.



4. Подгузники (походный вариант)

Чистый подгузник

Подержите чистый подгузник под водой, поместите его в морозилку, чтобы он замерз, а затем оберните им бутылку.



5. Замороженные виноградные ягоды

Положите замороженные виноградины в вино, чтобы охладить его без разбавления; наслаждайтесь виноградом после.

НЕЛЬЗЯ:

- Не ставьте бутылку без ткани прямо в морозильник — это испортит вино.
- Не кладите лед в вино — это разбавит его.
- Не используйте только лед в ведре для охлаждения — лед сам по себе не создает полного контакта с бутылкой вина, необходима вода.