

# ไวน์กระชายดำ

กระชายดำ เป็นสมุนไพรที่ถือว่าเป็นยาอายุวัฒนะของไทยแต่โบราณ เป็นตัวยี่ที่สำคัญตัวหนึ่งในยาไทยแผนโบราณ และกำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน เพราะสรรพคุณของกระชายดำในการเพิ่มสมรรถภาพทางเพศชาย ที่ถือว่ามีสรรพคุณเปรียบได้กับโสมของเกาหลี หรือยาไวอากร้าของฝรั่ง

นอกจากนั้นกระชายดำยังมีสรรพคุณช่วยให้ระบบการไหลเวียนของโลหิตดีขึ้น ช่วยให้เจริญอาหาร แก้ปวดเมื่อย ปวดหลัง ปวดเอว รักษาโรคกระเพาะ โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคเบาหวาน ลดน้ำตาลในเลือด

ปัจจุบันจึงมีการนำกระชายดำมาแปรรูป เพื่อรับประทาน เช่น ทำเป็นยาลูกกลอน ยาดองเหล้า กระชายดำผง รวมทั้งทำเป็นไวน์กระชายดำ วิธีการทำไวน์กระชายดำ ก็มีวิธีการทำเหมือนกับไวน์ผลไม้อื่นๆ โดยมีขั้นตอนการทำดังนี้คือ



## ขั้นที่ 1 ขั้นเตรียมหัวเชื้อ

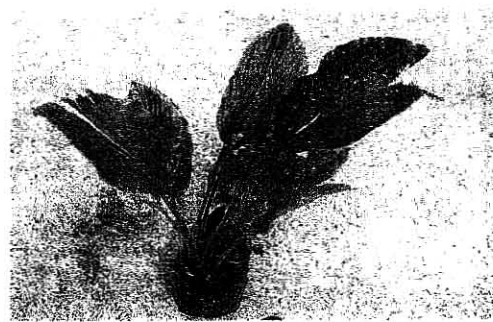
1. นำสับประดุมานำปอกเปลือก ฉีกและแยกแกนกลางสับประดอออก หั่นและสับเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วคั้นด้วยผ้าขาวบางให้ได้น้ำสับประดอให้ได้ปริมาณที่ต้องการ 1 ส่วน

2. เติมน้ำสะอาด 1 ส่วน แล้วปรับความกรดเป็นด่าง (โดยใช้น้ำส้ม น้ำมะนาวหรือกรดซิตริก) ให้ได้ค่า pH 3.5-4.5

3. เติมน้ำตาล (น้ำตาลทราย) ให้ได้ความหวาน 20 องศาบริกซ์ (โดยใช้เครื่องวัดความหวาน)

4. นำไปต้มให้เดือดนาน 10 นาที จากนั้นจึงนำไปกรองใส่ขวด (ขวดแม่โขง) เครื่องหนึ่งของขวด แล้วใช้จุกสำลีปิดปากขวดทิ้งไว้ให้เกือบเย็น

5. เขี่ยเชื้อยีสต์ลงไปใต้น้ำสับประดอในขวดเขย่าเบาๆ ให้เชื้อยีสต์กระจายทั่วขวด แล้วบ่มเชื้อไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมง ก่อนนำไปใช้



## ขั้นที่ 2 ขั้นหมักไวน์กระชายดำ

1. นำหัวกระชายดำมาล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วปั่นให้ได้เนื้อกระชายดำที่ละเอียด

2. เติมน้ำสะอาด 30 ส่วนต่อเนื้อกระชายดำ 1 ส่วน แล้วปรับสภาพความเป็นกรดเป็นด่าง (โดยใช้น้ำส้ม น้ำมะนาวหรือกรดซิตริก) ให้ได้ค่า pH 3.5-4.5

3. เติมน้ำตาล (น้ำตาลทราย) ให้ได้ความหวาน 20 องศาบริกซ์ (โดยใช้เครื่องวัดความหวาน)

4. เติมน้ำไดเอมโมเนียมฟอสเฟต (DAP) อัตรา 0.10 กรัมต่อน้ำหมักกระชายดำ 1 กก.

5. เติมน้ำโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ (KMS) อัตรา 0.05 กรัมต่อน้ำหมักกระชายดำ 1 กก.

6. เติมห่วงเชื้อที่เตรียมไว้ แล้วปิดฝาให้ตัดอากาศหมักไว้นาน 2-4 สัปดาห์

7. วัดปริมาณแอลกอฮอล์และความหวานบันทึกไว้ จากนั้นดูถ่าย (ใช้สายยาง) เพื่อแยกตะกอน และหยุดการหมักด้วยการใช้ KMS 0.15 กรัมต่อน้ำไวน์ 1 กก. แล้วนำไวน์ที่ได้ไปบ่มที่อุณหภูมิห้องอย่างน้อย 6 เดือน ดูถ่ายตะกอน 2-3 ครั้ง เพื่อให้ได้ไวน์ที่ใส

8. บรรจุขวดก็จะได้ไวน์กระชายดำ