

PROTOKÓŁ PRODUKCJI MIODU PITNEGO PÓŁTORAK & DWÓJNIAK



6

Suplementacja

TAP: Mineralna pożywka, wzbogacona o tiaminę (witaminę B1), co poprawia wydajność fermentacji.

SpringFerm: Kompletna, organiczna pożywka dla drożdży, jest źródłem łatwo przyswajalnego azotu, witamin i minerałów. Zapewnia większą złożoność smaku i aromatu.

SpringArom: Preparat posiadający silne właściwości antyoksydacyjne i odżywcze w postaci organicznego azotu. Chroni aromat i kolor miodu.

SpringCell: Preparat ten ma w swoim składzie ściany komórkowe drożdży. Są one dodatkiem do fermentacji, który skutecznie przeciwdziała spowolnieniu lub zatrzymaniu działalności drożdży.

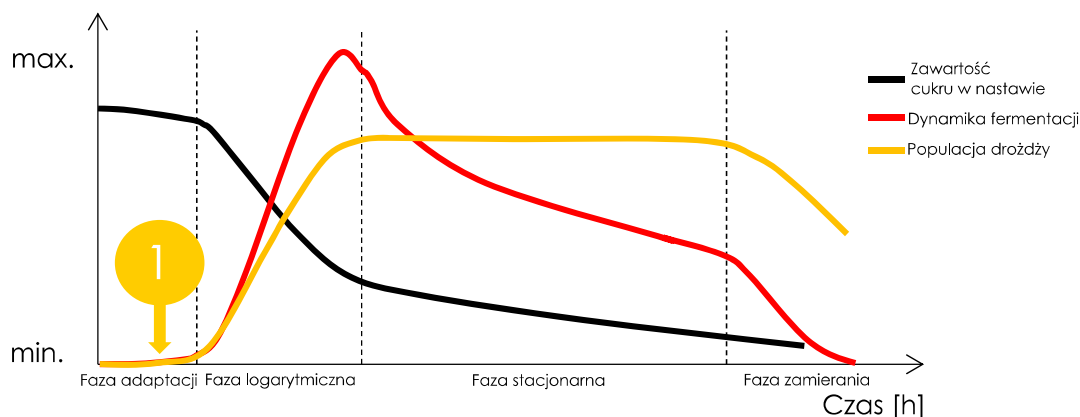
Moment dodania:

Podczas uwadniania drożdży - SpringArom 0,2 g/L

1-2 dzień fermentacji (punkt nr. 1) - TAP 0,2 g/L

Po 1 tygodniu fermentacji (razem z porcją miodu i wody): SpringFerm 0,2 g/L

Po 2 tygodniach fermentacji (razem z porcją miodu i wody): SpringCell 0,2 g/L



7

Po zakończonej fermentacji

Zlewanie nad osadu: Po zakończonej fermentacji należy zlać miód nad osadu (np. z zastosowaniem gumowego wężyka).

Klarowanie: Aby pozbyć się białkowych zmętnień do miodu należy dodać (uwodniony według instrukcji na opakowaniu) TopGran+ w ilości 0,3-1,5 g/L (w zależności od stopnia zmętnienia) - miody sycone w mniejszym stopniu mogą wymagać pomocy w klarowaniu.

Zabezpieczenie: Miód należy zabezpieczyć za pomocą pirosiarczynu potasu w dawce 0,1 g/L

CEL:
Zapewnienie
klarowności i stabilności
białkowej w miodzie



PROTOKÓŁ PRODUKCJI MIODU PITNEGO

PÓŁTORAK & DWÓJNIAK



1

Przygotowanie początkowego nastawu

Punktem wyjścia dla obu miodów będzie Trójniak - 2 części wody + 1 część miodu (objętościowo). Reszę miodu należy dodać na późniejszych etapach fermentacji - punkt nr. 5 i 6.

Sycenie miodu: brzeczkę należy podgrzać do temperatury około 95°C i zebrać wytrącone szumowiny. Dla miodu **niesyconego** powyższy krok należy pominąć.

PRZELICZNIK

1 kg miodu = ~0,72L
1 L miodu = ~1,44 kg

2

Zabezpieczenie breczki miodowej

Produkty: Pirosiarczyn potasu

Dawka: 0,1 g/L

CEL:

Zabezpieczenie nastawu

3

Uwodnienie drożdży

Produkty: Drożdże BC S103 + SpringArom

Dawka: Drożdże 0,2 g/L + SpringArom 0,2 g/L

Temperatura: od 20°C do 25°C

CEL:

Przemiana cukrów w alkohol i uwolnienie aromatów

Do 100 mL wody dodać preparatu SpringArom, a następnie drożdży. Wymieszać i odstawić na 25 minut. Po tym czasie przelać do breczki miodowej.

4

Fermentacja

Produkty: Drożdże BC S103

Profil fermentacji: Drożdże odporne na trudne warunki fermentacji (wysokie B_{lg} początkowe i wysoka zawartość alkoholu pod koniec fermentacji). Czysty profil fermentacji pozwala robić miody pitne o silnym charakterze miodu wyjściowego. Wysoka degradacja kwasu jabłkowego, umożliwia efektywną fermentację miodów z dodatkiem soków owocowych, a nawet bezwodników (miód pitny w którym, cała woda została zastąpiona sokiem).

Dawka: 0,2 g/L

Temperatura: od 17°C do 25°C

CEL:

Przemiana cukrów w alkohol i uwolnienie aromatów

5

Dawkowanie miodu

DWÓJNIAK:

Start: 1 część miodu (objętościowo) na 2 części wody (obj.)

Po tygodniu od startu, należy dodać: 1 część miodu (obj.) + 0,5 część wody (obj.)

Po 2 tygodniach od startu, należy dodać: 1 część miodu (obj.) + 0,5 część wody (obj.)

PÓŁTORAK:

Analogicznie do dwójniaka + po 8 tygodniach od startu dodać: 3 części miodu (obj.)

CEL:

Dodatek miodu porcjami, ułatwia drożdżom fermentację

Twój Partner w fermentacji



www.centrumfermentacji.pl