

HIDROMIELES



ORÍGENES DE LA HIDROMIEL

Bebida milenaria mencionada en libros antiguos.

Resultado de la fermentación de miel diluida en agua con levaduras indígenas y a cierta temperatura, este proceso no estaba controlado.

TIPOS DE HIDROMIEL

¿Cuánto de miel y cuánto de agua?

El tenor alcohólico de la hidromiel oscila entre el 5% y el 20%, a grosso modo las proporciones van desde 8 partes de agua y 1 de miel hasta 1 de agua y 4 de miel.

A partir de esto se pueden obtener hidromieles dulces, semi dulces o secas.

COLORACIÓN

Los colores de la hidromiel dependerá del origen floral del cual provenga la miel, y variará dentro de la gama de los amarillos.

Además podrán haber hidromieles gasificadas o refermentadas como un vino espumante.

Otros tipos de hidromiel

Con especias o hierbas: **Metheglin**

Con uvas o mosto de uvas: **Piment**

Con jugo de manzanas: **Cyser**

Otras frutas: **Melomel**

Granos malteados: **Braggot**

Con ajíes picantes: **Capsumel**

Con alto alcohol y azucar: **Sack**

PROCESO DE ELABORACIÓN

Diseño de la hidromiel.

Materia prima de calidad.

Control de proceso.

(temperatura, acidez, alcohol y azúcar)

Buenas prácticas de manufactura.

ELABORACIÓN

Materias primas: miel, levaduras deshidratadas comerciales, nutrientes y agua.

Elementos: recipiente de acero inoxidable, quemador o anafe.

Para la fermentación: botellas o damajuanas de vidrio, tanque acero inoxidable, polietileno o polietilentereftalato.

Para control: densímetro, termómetro y si es posible phmetro.

COCCIÓN DEL MOSTO

Hervir el mosto

Se calienta el mosto a 100°C durante 10 minutos.

Pasteurizar el mosto

Se calienta a 65°C durante 15-20 minutos.

Agregado de levaduras y nutrientes

Levaduras para espumante

Levaduras para vino blanco

Nutrientes:

son todas fuentes de nitrógeno como el fosfato de amonio o sales comerciales completas (fosfato de amonio, sulfato de magnesio, extracto de levadura, ácido fólico o combinación de estos) .

Además de estos agregados quizás haga falta corregir la acidez del mosto, para lo cuál podremos usar ácido tartárico, málico o cítrico.

ETAPAS DEL PROCESO

Fermentación primaria (o tumultuosa)
aproximadamente entre 7 y 10 días y entre 20-
25°C.

Trasiego

Fermentación secundaria aproximadamente
entre 15 y 20 días.

Segundo trasiego

Clarificación una vez agregado el clarificante se
dejará en reposo alrededor
de 10 días y se hará el último trasiego.

Para poder elaborar recetas propias de hidromiel cabe tener en cuenta que:

Por cada 250gr de miel disueltos en 10lts de agua, se generará 1 grado alcohólico Si quisiera obtener una hidromiel de 12 grados alcohólicos, se necesitarán 3 kilos de miel en 10 litros de agua.

HIDROMIEL DULCE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Agua	10 lts
Miel	4,2 kg
Fosfato Amonio	6 gr
Ácido Tartárico	2gr
Levadura Seca	10gr

HIDROMIEL SECA

INGREDIENTES	CANTIDAD
Agua	10 lts
Miel	3,5 kg
Fosfato Amonio	5gr
Ácido Tartárico	2gr
Levadura Seca	10gr

CALIDAD

HABILITACIONES

EL DESAFÍO