Miody pitne - informacje

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7348 razy.

Przez fermentację roztworu miodu pszczelego (płynny miód, tzw. patoka) doprawionego lub niedoprawionego wyciągiem z chmielu, przypraw korzenych lub sokiem owocowym otrzymuje się miód pitny (napój alkoholowy).

W zależności od ilości wody użytej na 1 l patoki rozróżnia się następujące typy miodów:

półtorak - 1 objętość miodu + 0,5 objętości wody

dwójniak - 1 objętość miodu + 1 objętość wody

trójniak - 1 objętość miodu + 2 objętości wody

czwórniak - 1 objętość miodu + 3 objętości wody

Brzeczkę miodową, czyli roztwór wodny miodu pszczelego, ze względu na niską zawartość substancji azotowych należy wzbogacić w sole amonowe. Stosujemy węglan i chlorek amonowy w ilości 20-30 g na 100 l brzeczki; można też stosować fosforan jednosodowy w ilości 30-50 g.

Korzystne jest również lekkie dokwaszanie brzeczki miodowej za pomocą kwasu mlekowego lub kwasku cytrynowego. Naturalnym sposobem podniesienia kwasowości jest dodatek moszczu owocowego zamiast wody w ilości 30-50%. Otrzymuje się wówczas miody owocowe.

Miody doprawia się również przyprawami korzennymi lub ziołowymi oraz chmielem.

Jako przyprawy stosuje się na 100 l brzeczki:

cynamon 20-30 g,

goź dziki 10-20 g,

imbir 10-20 g,

korzeń kozłka lekarskiego 20-30 g,

świeże liście selerów 100-200 g,

jagody jałowca 30-50 g,

wanilię - 3 laski,

mięte pieprzową 50 g,

płatki różane 20-50 g,

głóg 50-100 g,

skórkę cytrynową lub pomarańczową 50-100 g w różnych kom- binacjach lub oddzielnie.

Przyprawy wkłada się do woreczka, wygotowuje w małej ilości brzeczki i wlewa do całości.

Chmielu dodaje się do brzeczki w ilości 100-150 g na 100 l. Chmiel również wygotowuje się w woreczku w niewielkiej ilość i brzeczki i dodaje do całości.

Fermentację prowadzi się przy użyciu drożdży czystych kultur w temp. 15-25st.C.

Do wyrobu miodów ciężkich stosuje się drożdże Malaga lub Madeira.

Po ukończeniu fermentacji miody obciąga się i poddaje dojrzewaniu w pomieszczeniu o temperaturze 10-15 st.C.

Czas dojrzewania miodów lekkich (czwórniak) wynosi 1 rok, cięższych (dwójniak, trójniak) od 2 do 4 lat, półtoraka zaś - od 5 do 10 lat.

MIODY NIESYCONE

Miody niesycone otrzymuje się przez zmieszanie na zimno lub przez lekkie podgrzanie patoki z wodą i poddanie go fermentacji alkoholowej.

Sposób ten należy stosować przy miodach wysokiej jakości (lipcowy, akacjowy lub koniczynowy), posiadających przyjemny aromat, który przy gotowaniu brzeczki ulotniłby się.

MIODY SYCONE - WARZONE

Miody sycone otrzymuje się przez gotowanie patoki z wodą.

Do przerobu stosuje się miody niższej jakości, jak wrzosowy lub gryczany.

Naczynie napełnia się brzeczką miodową do 2/3 wysokości i gotuje niezbyt intensywnie.

W czasie gotowania należy zbierać szumowiny.

Gotowanie trwa tak długo, aż przestaną powstawać szumowiny.

Do ostudzonej brzeczki dodaje się fosforanu dwuamonowe o w ilości 2-3 g na 10 l brzeczki, następnie szczepi drożdżami (jak przy wyrobie win owocowych), poddaje fermentacji i dojrzewaniu.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Miody niesycone bardzo długo się klarują i dają dużo galaretowatego osadu. Nawet 1/3 słoja. Na dodatek osad słabo się filtruje. Reasumując: aby otrzymać produkt dobrej jakości potrzeba bardzo dużo czasu, wydajność tylko około 60% i wiele pracy
Nadesłał(a):w.w. 2005-12-26 13:12:01