

Hidromiel de MANZANA



1h



28 días de fermentación, 17-19 °C.



Francisco José Moreno Hueso

Hidromiel de manzana semidulce ABV = 8 %. Volumen 5 L. Levadura Lalvin D47 (10-30 °C).

Gravedad inicial= 1064; Gravedad final = 1002; Gravedad final después del endulzado= 1010

$$ABV = (1064 - 1002) \times 0,131 \simeq 8 \%$$

Preparada con zumo de manzana a partir de concentrado (10,5 % azúcares) y miel de romero.

Proceso

Instrucciones generales

- 1 Limpie y desinfecte todo lo que vaya a estar en contacto con el mosto.
- 2 Disuelva la miel en aproximadamente 1 L de mosto, agitando.
- 3 Agregue resto del mosto y agite nuevamente.
- 4 Añada además los 2,6 g de carbonato de potasio y el Fermaid O (se añade todo el Fermaid O al inicio porque la gravedad inicial es menor de 1.090).
- 5 Rehidrate, temple y siembre a continuación la levadura según las instrucciones de rehidratación de Go-Ferm.

En un matraz elenmeyer (o en un vaso de cristal) añada unos 100 mL de agua embotellada a unos 38°C-39°C, calentada por ejemplo, en un microundas; seguidamente, añada los 3,75 g de GoFerm y agite hasta que esté completamente disuelto. Espolvore los 3 g de levadura y deje

Ingredientes

- 300 g Miel de romero
- 90 g Miel de romero para endulzado
- 4,5 L Zumo de manzana suficiente para el volumen del recipiente.
- 3 g Levadura Lalvin D47
- 2,6 g Carbonato de potasio
- 3,75 g GoFerm
- 6,2 g Fermaid O
- 0,4 g Metabisulfito de potasio
- 0,8 g Sorbato de potasio

reposar 5 min. Mezcle ahora la levadura con la solución. Deje que baje la temperatura (para hacerlo más rápido puede sumergir el vaso en agua fría) y agregue la solución con la levadura al mosto de manera que no haya una diferencia de más de 6°C entre la temperatura de la solución de la levadura y el mosto.

6 Registre la gravedad inicial del mosto.

7 Ponga el burbujeador. Fermente según las especificaciones de temperatura de su levadura. Manténgase cerca del extremo inferior del rango de temperaturas específico de la levadura, que en este caso es de 15°C. Se debe comenzar por los 17°C-18°C y no sobrepasar los 20°C para que no se formen fuseles (alcoholes superiores) que darían mal sabor al mosto.

A los 28 días se ha trasvasado después de unos 10 días en el que prácticamente no ha variado la gravedad, aproximadamente 1002. El grado alcohólico sería pues: $(1064 - 1002) \times 131 = 8\%$ en volumen. Debido al proceso del trasvase el volumen del hidromiel se ha reducido a 4250 mL.

Se ha optado por la opción:

8 Opción 1 (no carbonatada) Al cabo de unos días del trasvase se ha estabilizado la hidromiel añadiendo 0,4 g de metabisulfito de potasio y 8 g de sorbato de potasio (a razón de aproximadamente 0,09 g de metabisulfito y 2 g de sorbato de potasio por cada litro de hidromiel. A las 24 horas se ha añadido 90 g de miel, razón de aproximadamente 11,25 g de miel por cada unidad de densidad que se quiere aumentar. Como se quiere un hidromiel semidulce de 1010, debemos añadir:

$$(1010 - 1002) \cdot 11,25 = 90 \text{ g miel}$$

El hidromiel se ha distribuido en envases con cierre hermético que han quedado completamente llenas para evitar el contacto con el aire aunque el estabilizado previene la oxidación del mosto. Cuando el hidromiel se aclare se embotella. Se deja en un lugar fresco y se consume a partir de la dos semanas. Como está estabilizado se puede envasar en botellas con chapas metálicas.