



INSTRUCCIONES

EQUIPO PROPORCIONADO

- Fermentador completo con grifo y burbujeador
- Medida de azúcar
- Jaulas - n° 8
- Termómetro de varilla
- Volteador de jaulas
- Tapas con aletas - n° 8

EQUIPO REQUERIDO

Botellas: 6/7 botellas de 750 ml (0,3 galones) para almacenar el hidromiel una vez listo.

IMPORTANTE:

utilice únicamente botellas aptas para la fermentación de bebidas (botellas de cerveza o vino espumoso); no utilice botellas de vidrio como las de agua mineral, ya que podrían romperse.

ANTES DE EMPEZAR:

Asegúrese de lavar bien todo el equipo; es necesario tener herramientas limpias para obtener la mejor calidad del producto. También se recomienda utilizar soluciones desinfectantes como **METABISULFITO** u **OXI**.

ADVERTENCIA:

Los utensilios proporcionados no son aptos para lavavajillas.
Los productos químicos pueden alterar y afectar el sabor del hidromiel.

Ensamble el recipiente con el orificio y su tapa de plástico, y apriete bien la vitrola; coloque el filtro antisedimentos hacia arriba. La junta debe colocarse en la pared exterior del fermentador. Coloque el termómetro adhesivo en el fermentador.



INGREDIENTES

- Miel: 2 kg (4,41 libras). La miel utilizada puede ser multifloral o monofloral. El tipo de miel influye en el sabor final de la bebida.
- Agua: aproximadamente 3-4 litros (0,8 - 1,05 galones). El agua debe ser potable. Si el agua del grifo es potable, está lista para su uso. Compruebe que no contenga cantidades excesivas de bicarbonato o cloro; de lo contrario, use agua embotellada.
- Levadura específica para la fermentación.
- Nutrientes: específicos para hidromiel, para mejorar el aroma y sabor de la bebida.

PREPARACIÓN:

- 1 Calentar 1,5 litros (0,4 galones) de agua a una temperatura de entre 50° y 55° Celsius (122° y 131° Fahrenheit). Esto ayuda a disolver la miel.
 - 2 Vierta la miel en el agua caliente y revuelva bien hasta que se disuelva completamente.
 - 3 Verter la mezcla resultante en el fermentador y añadir (2 botellas de 1,5l de agua muy) fría (para bajar rápidamente la temperatura, verter) hasta los 5 litros indicados. **CONSEJO:** preparar 2 botellas de 1,5 litros de agua muy fría para bajar rápidamente la temperatura (muy importante), y verter en el fermentador hasta la indicada.
 - 4 Verifique la temperatura indicada por el termómetro de varilla ubicado en el fermentador. Cuando esté entre 20° y 26° Celsius (68° y 79° Fahrenheit), agregue la levadura del sobre y remueva durante unos 30 segundos.
- PRECAUCIÓN:** Por encima de 26° - 28° Celsius (78,8° - 82,4° Fahrenheit) la levadura puede degradarse y provocar que la fermentación se detenga, mientras que a temperaturas inferiores a 16° C (60,8° Fahrenheit) el proceso de fermentación puede tardar más en comenzar.
- 5 Cierre bien el fermentador y vierta agua en el airtlock hasta la marca indicada.
 - 6 Mantenga su fermentador a una temperatura constante entre 20° - 24° Celsius (68° - 75° Fahrenheit) durante todo el proceso de fermentación.
 - 7 Después de unas horas (hasta 48 horas) la fermentación está activa, por lo que debería comenzar el proceso de burbujeo.
 - 8 Después de 4 días de fermentación, abrir el fermentador y añadir los nutrientes contenidos en el sobre.
 - 9 Cierre bien el fermentador para reanudar la fermentación.
 - 10 El proceso finalizará después de aproximadamente 30 a 40 días a una temperatura constante de entre 20° y 24° C (68° y 75,2° F). Una vez finalizada la fermentación, el hidromiel estará listo para ser embotellado.
- IMPORTANTE:** Antes de embotellar, asegúrese de haber lavado completamente todas las botellas.
- 11 Retire el burbujeador de la tapa del recipiente y proceda a la transferencia a la botella usando el grifo correspondiente. Llene las botellas dejando unos 8-9 cm de espacio entre el líquido y la boca.
 - 12 Vierta el azúcar en cada botella utilizando el medidor de azúcar proporcionado (proporción de 5-6 gr. por litro) o puede utilizar las gotas de carbonatación.



MEAD MAKING KIT





MEAD MAKING KIT

Las dosis de azúcar se deben dividir de la siguiente manera:

- VASO MEDIDOR PEQUEÑO PARA BOTELLAS DE 330 ML.
- VASO MEDIDOR MEDIANO PARA BOTELLAS DE 500 ML.
- VASO MEDIDOR GRANDE PARA BOTELLAS DE 750 ML.

NOTA: Agregar la cantidad correcta de azúcar es esencial para activar las levaduras para la segunda fermentación en la botella, dándole al hidromiel la carbonatación adecuada.

13

Proceda a cerrar las botellas utilizando un martillo y los tapones suministrados.



14

Coloque la tapa en la botella y golpee la con el martillo.



15

Una vez tapada la botella, coloca la jaula y ciérrala con el volteador de jaulas.

16

Colocar las botellas en posición vertical durante al menos 15-20 días a una temperatura entre 18° y 24° C (64,4° - 75,2° F), facilitando así la segunda fermentación.

17

Aunque la bebida está lista para beber 30/40 días después del embotellado, una maduración adicional en la botella durante dos o tres meses mejorará significativamente su sabor.

CONSUMO:

Los sedimentos que se depositan en el fondo de la botella son característicos de la bebida casera y son completamente inofensivos. Para evitar que los sedimentos la enturbien excesivamente, se recomienda, antes de consumirla, mantener las botellas en posición vertical en el refrigerador o en una habitación fría durante unas horas.



MEAD MAKING KIT

CONCLUSIÓN

Preparar hidromiel en casa es una experiencia fascinante que te permite explorar la tradición de una bebida ancestral. Con un poco de paciencia y atención al detalle, ¡podrás disfrutar de un hidromiel artesanal único y delicioso!

CONSEJOS Y CURIOSIDADES

Para una fermentación adecuada, es importante controlar la temperatura de inoculación de la levadura (20° - 26° C / 68° - 79° F). Si la temperatura es demasiado alta, se recomienda esperar a que baje y alcance la temperatura indicada anteriormente.

EL BURBUJEADOR, ¿POR QUÉ BURBUJEA?

Esto es normal. Durante la fermentación, la levadura convierte el azúcar en alcohol y dióxido de carbono. La esclusa de aire permite que el dióxido de carbono escape del recipiente y, al mismo tiempo, impide que el aire entre en contacto con el mosto. Al final de la fermentación, se observa una marcada disminución del burbujeo. Comprueba siempre que haya agua en la esclusa de aire.

ERRORES EN LA FERMENTACIÓN CASERA

LA FERMENTACIÓN NO SE ACTIVA

- La mezcla está demasiado fría y la levadura no puede iniciar el proceso de fermentación;
- La mezcla está demasiado caliente y ha degradado la levadura.

Coloque el fermentador en un ambiente con temperatura adecuada e intente reiniciar la fermentación mezclando una pequeña cantidad de azúcar con el mosto. Si este reacciona formando espuma, significa que las levaduras están activas y la fermentación se reanudará. Si no reacciona, recomendamos inocular otro sobre de levadura.

DEMASIADO EFERVESCENTE

Se añadió una cantidad excesiva de azúcar más allá de la recomendada antes del proceso de embotellado, o la bebida se embotelló antes de que se completara la fermentación.

NO TIENE CUERPO

- La fermentación primaria se realizó a una temperatura demasiado baja;
- Las botellas se mantuvieron durante 15-20 días a una temperatura entre 18° y 24° C (64,4° - 75,2° Fahrenheit).

AROMA DESAGRADABLE

El deterioro de la bebida se debe a las causas anteriormente descritas o a que los equipos y botellas han sido lavados inadecuadamente. La levadura no funcionó a la temperatura correcta.

