



KIT PARA ELABORACION HIDROMIEL

La hidromiel o vino de la miel es un bebida alcohólica que se obtiene haciendo fermentar miel en una cierta cantidad de agua, dependiendo de la cantidad de miel se puede obtener una hidromiel seca, semiseca o dulce. Hay muchas formas de elaborar hidromiel. La concentración de alcohol suele variar entre el 10 y 15°.

Para saber la cantidad de grados de alcohol que tendrá la mezcla de miel y agua antes de fermentar se utiliza el “Glucómetro”. Para medir los grados de alcohol que tienen ya la hidromiel una vez fermentado se utiliza el “Mostimetro”

Una manera de fabricar hidromiel sería la siguiente: En un barril de unos 100 litros se añade 25 litros de miel (sobre 37.5kg) y 74 litros de agua, después de añadir al barril 50gr de ácido tártrico y 10 gramos de subnitrato de bisbuto o metabisulfato de potasio y levadura de cerveza en la proporción adecuada, también se puede añadir algo de polen fresco, sobre 50grmos. Si 100 litros es mucho se puede hacer la parte proporcional en cubo de 30 litros. Después se agita bien para mezclarlo y luego se cierra el recipiente con una “Válvula aséptica” para que fermente durante el tiempo adecuado. Después una vez fermentada se filtra y se clarifica en otro recipiente durante unos días y luego se puede envasar en las botellas de cristal adecuada.

Si la hidromiel la fermentamos acéticamente se puede obtener vinagre de miel.

INSTRUMENTOS UTILIZADOS EN LA ELABORACION DE HIDROMIEL		
		
ENVBOM_001a-VINOMETRO O GLUCOMETRO. Aparato destinado a medir el grado de alcohol probable que debe aportar un líquido azucarado después de su transformación en bebida alcohólica. El glucómetro sirve para predecir cuál será la graduación del hidromiel solo con medir en la mezcla azucarada al inicio del agua-miel.	ENVBOM_001b-DENSIMETRO MOSTO MIEL O MOSTIMETRO. Aparato que mide los grados de alcohol en un líquido alcohólico. El Mostimetro sirve para medir la graduación de alcohol en la hidromiel ya elaborada.	ENVBOM_001c VALVULA ASEPTICA. Valvula aséptica o tapón hasta depósitos de 200 litros, permite la conservación de la fermentación de la hidromiel en un depósito y la salida del CO2 (dióxido de carbono) con seguridad y sobre todo que no entre aire ni oxígeno al recipiente de fermentación. Protege contra los insectos, la oxidación y la contaminación durante la fermentación.
		
ENVPLA_014b-CUBO DE PLASTICO DE 30 LITROS. Cubo de 30 litros, para la fermentación primaria.	ENVPLA_014a- CUBO DE PLASTICO DE 18 LITROS. Cubo de 18 litros, para la segunda fermentación o clarificación antes de envasar en las botellas	ENVBOM_002a- BOTELLA DE 75ML Botella de 75ml para hidromiel, se llena con hidromiel una vez clarificada

Venga a informarse, consultemos sin compromiso, les atenderemos en:

Apicola los Pedroches
TODO TIPO DE MATERIAL Y MAQUINARIA PARA LA APICULTURA.
SANTO DOMINGO Nº 29; Tel. 637302517
www.apicalospedroches.com
info@apicalospedroches.com
14400 POZOBLANCO (Córdoba)
ESPAÑA