

Autor przepisu, poszukiwał sposobu wykonania miodu malinowego o innej charakterystyce smakowej niż powszechnie wykonywane. Zależało mu na zachowaniu w gotowym produkcie, tak przez wszystkich cenionych świeżych nut soku malinowego. Przepisy na miód z jakimi autor się zetknął zalecały dodawanie soku malinowego w momencie przygotowywania nastawu. Przy takim podejściu, podczas fermentacji, aromat malin ulega zniekształceniu i ztraca swoje przyjemne cechy. Nawet po dłuższym dojrzewaniu i pomimo tego że miody są dość słodkie (trójniaki) nadal wybijają się w nich niezharmonizowane nuty przefermentowanych malin. Aby zachować świeżość aromatów i smak malin autor postanowił dodać wymagany sok malinowy podczas końcowej fazy fermentacji miodu. Wykonany nastaw eksperymentalny potwierdził słuszność takiego podejścia. Poniższy przepis podaje ilość składników na 12 l. nastawu co daje 10 l. miodu po pierwszym zlanu.

Miód według poniższego przepisu, jest o tyle trudny do wykonania, że faktycznie wykonujemy w pierwszym etapie prawie dwójniaka. Należy więc z najwyższą starannością przestrzegać [reżimu dawkowania pożywek](#)

i wstępnego namnożenia drożdży w postaci MD. Nastaw został przygotowany na drożdżach DSM Fermichamp, gdyż są to drożdże fruktofilne i bez problemu radzą sobie z fruktozą w końcowej fazie fermentacji. Jest to szczególnie istotne przy zastosowanej technologii przygotowania miodu malinowego w opisany sposób. Kontrolowano również poziom pH miodu jednak nie było potrzeby interwencji, gdyż utrzymywał się w odpowiednich granicach.

Nastaw został przygotowany na miodzie wielokwiatowym. Wymagane składniki na nastaw 12 l. dający 10 l. miodu po pierwszym zlanu:

- miód wielokwiatowy 4,0 l.
- drożdże DSM Fermichamp
- fosforan dwuamonowy DAP 6 g.
- pożywka kompleksowa Kombi 12 g.
- napar z herbaty czarnej 10 g.
- pektopol
- woda 4,5 l.
- sok z malin uzyskany z sokownika 2,8 l.

Przygotowanie MD.

Przygotować pasteryzowany roztwór miodu z 0,5 l. wody i dwóch czubatych łyżek miodu. Po ostudzeniu do temperatury około 20 °C. dodać odrobinę pożywki Kombi (0,25 g). Uwodnić drożdże aktywne DSM Fermichamp i dodać do

pasteryzowanego roztworu miodu. Po pierwszych oznakach fermentacji (6 - 12 h.) dodać 0,25 g. pożywki DAP. Po kolejnych 24 h. matka drożdżowa jest gotowa.

Przygotowanie nastawu.

Miód wielokwiatowy, 2 l., pożywkę Kombi 4 g., napar z herbaty 0,2 l rozprowadzić w 3,3 l. wody za pomocą mieszadła zamocowanego w wiertarce ręcznej. Takie postępowanie pozwala równocześnie "napowietrzyć brzeczkę". Brzeczkę wlać do balonu 15 l. wraz z wcześniej przygotowaną MD. Po pierwszych oznakach fermentacji dodać pożywkę DAP 3 g. Należy kontrolować poziom pH i podnieść go w razie konieczności.

Drugie dodanie pożywki.

Po kilku dniach, kiedy poziom cukru spadnie o 8 Bx dodać 2 porcję pożywek: DAP - 3 g. oraz Kombi - 4 g. Ma to na celu zaopatrzenie drożdży w azot na kolejne etapy fermentacji, oraz zabezpieczenie drożdży przed szkodliwym działaniem wzrastającego poziomu alkoholu. Pożywki należy rozpuścić w niewielkiej ilości nastawu tak aby otrzymać homogeniczną emulsję. Zabezpieczy nas to przed utworzeniem grudek. Nastaw należy systematycznie mieszać co najmniej dwa razy dziennie i kontrolować poziom cukru.

Drugie dodanie miodu.

Kiedy poziom cukru spadnie o około 16 - 20 Bx. należy dodać drugą porcję miodu. Rozpuszczamy dokładnie 2 l. miodu razem z 1 l. wody i 2 g. pożywki Kombi. Łączymy wszystko z fermentującym nastawem. Całość starannie mieszamy każdego dnia co najmniej dwa razy. Sposób mieszania powinien powodować podrywanie się osadów z dna balonu.

Dodatek soku malinowego.

Kiedy poziom cukru spadnie do wartości około 20 - 23 Bx.należy za pomocą sokownika przygotować 2,8 l. soku malinowego. Kiedy uzyskany sok osiągnie temperaturę około 20 °C. należy rozprowadzić w nim 2 g. pożywki Kombi i dodać do fermentującego nastawu.

Prace końcowe.

Nastaw testowy fermentował równomiernie a po dodaniu soku malinowego nawet leciutko przyspieszył.. Po około 8 tygodniach zatrzymał się na poziomie 11 Bx, co okazało się bardzo dobrym poziomem słodczy. Kwasowość miareczkowa wynosiła 5 g/l. Dodano więc mieszaninę składającą się z 15 g. kwasu winowego oraz 15 g. kwasu jabłkowego. W ten sposób uzyskano poziom kwasowości miareczkowej 7,5 g/l. Nastaw zlano do balonu 10 l. pod korek i zasiarkowano pirosiarczynem potasu w ilości 1g/10 l. Siarkowanie, oprócz stabilizacji, miało na

celu zabezpieczenie miodu przed utlenianiem. Miód zachował bardzo dużo świeżych nut soku malinowego. Założony cel został osiągnięty.

Uwagi.

Gęstość miodu przekracza nieznacznie gęstość trójniaka (dodatek słodkiego soku malinowego). Ilość soku malinowego uzyskanego z sokownika wynosi 2,8 l. Jest nieco większa niż klasyczne 20% bo uwzględniono lekkie rozwodnienie soku uzyskanego w ten sposób. Po przeprowadzonej fermentacji, zlany miód dobrze wypełniał pod korek balon 10 l. Podczas dodawania drugiej porcji brzezki (miodu), należy to robić ostrożnie dodając niewielki porcje i powoli gdyż fermentujący miód może się silnie spienić i "uciec" z balonu.



Przetestowany przepis opracowano na podstawie:
Shea A.J. Comfort "Mead Making Instructions"
J. Cieślak "Domowy wyrób ... miodów pitnych ..."