

Come produrre l'idromele

di Antonio Liccardo (icollezionistadiattimi@gmail.com)

- seconda parte -

(disponibile in video al link: <https://www.youtube.com/watch?v=EDhm2t57VAw>)



• Durante la fermentazione

- Dopo 2 settimane circa, il gorgogliatore rallenterà o smetterà di gorgogliare. (NOTA: se il gorgogliatore non ha affatto gorgogliato, non è un problema) *[nell'esempio, la damigiana "in agitazione" non ha mai gorgogliato!]*
- Dopo 3 settimane circa, le bollicine della fermentazione risaliranno in minor numero o non si vedranno più: si perderà quindi quella sensazione di "frizzantezza" sulla superficie.
- Dopo 4 settimane circa, non si avvertirà più il profumo dolciastro provenire dallo sfiato del gorgogliatore (accadrà anche per la damigiana "in agitazione", la quale a ogni agitazione avrà rilasciato un profumo intenso e dolce, fino a questo momento).
- Se si alza lentamente la damigiana, per poterci guardare sotto, si noterà uno strato biancastro: quelli sono i lieviti depositatisi sul fondo.
- Il colore del liquido sarà più tenue, anche se leggermente. *[nell'esempio, la damigiana "in agitazione" risulta più chiara]*

Avvertenze:

- . Se si dovesse avvertire un odore indistinto, non ancora dolce, vi consiglio di lasciare fermentare ancora per qualche settimana, fino a raggiungere appieno la fermentazione. Questo capita quando i lieviti sono ancora attivi ma lenti, a causa della temperatura (che può essere bassa per il tipo di lievito usato). Nel caso della damigiana "a riposo", lasciatela ferma dov'è. Nel caso della damigiana "in agitazione", continuate ad agitare una volta al giorno. Se la temperatura rimane costante, anche se è bassa, non è il caso di cambiare stanza: ciò potrebbe risultare uno shock per il lievito.
- . Se l'odore è pungente come l'aceto, in più vi accorgete che sul fondo ci sono dei filamenti oltre al lievito disattivato e/o sulla superficie c'è una patina pelosa, l'idromele andrebbe buttato. Questo accade quando si sono formate delle colonie di funghi, muffe o lieviti selvaggi che infettano l'idromele: il problema più comune è ascrivibile alla cattiva sanitizzazione dei materiali, all'inizio, o delle temperature troppo alte che hanno disattivato definitivamente i lieviti, lasciando terreno fertile per i microrganismi invasivi sopracitati. Ci sarebbe un modo per salvare l'idromele: raccogliere la muffa galleggiante e allontanarla. Ma se l'infezione è ben radicata, purtroppo dovete buttare via tutto.

• Imbottigliamento

Bisogna procurarsi delle bottiglie di vetro di qualsiasi tipo e capienza, purché siano scure, in numero sufficiente da poter contenere il liquido lasciato fermentare (NOTA: se si usano bottiglie con tappo a corona, ad esempio quelle delle birre, non dimenticate di procurarvi anche i tappi a corona dello stesso diametro, e un tappatore apposito).

Le bottiglie vanno lavate e sanitizzate seguendo la stessa procedura per le damigiane di vetro, sia di lavaggio (usando sapone per piatti) che di sanitizzazione (usando un cucchiaino o 4-5 grammi di Chemipro Oxi Vinoferm in 1 litro di acqua calda), lasciandole infine gocciolare.

Per versare l'idromele nelle bottiglie, aiutatevi con un imbuto precedentemente ben lavato e asciugato, facendo attenzione a non smuovere troppo il fondo della damigiana: lo scopo di questo passaggio è di evitare di recuperare anche i lieviti che, una volta esauriti, sono ricaduti sul fondo durante la fermentazione.

Tappate le bottiglie, accertandovi che il tappo sia ben saldo alla bottiglia.

Procedura opzionale: etichettare le bottiglie.

Volendo, potete etichettare le bottiglie, almeno per ricordare:

- . data di inizio di produzione o di imbottigliamento;
- . eventuali variazioni nella ricetta (aggiunta di acidi e/o nutrienti per lieviti; miele bollito/non bollito; lievito pre-attivato/non pre-attivato; fermentazione a riposo/in agitazione...).

[nell'esempio:



Lasciate le bottiglie in un luogo a temperatura costante, possibilmente al buio.

- **Maturazione**

È necessario attendere ALMENO 6 mesi per la maturazione.

L'optimum è raggiungibile dopo 1 anno e mezzo/2 anni. Meglio ancora, se oltre tali tempi.

L'idromele, invecchiando, migliora!

...continua...