

# Come produrre l'idromele

di Antonio Liccardo ( [ilcollezionistadiattimi@gmail.com](mailto:ilcollezionistadiattimi@gmail.com) )

- prima parte -

(disponibile in video al link: <https://www.youtube.com/watch?v=OSGMUjlni5o>)



## • Materiali

### 1) Contenitore di vetro con gorgogliatore

Va lavato con sapone e risciacquato;

Va sanitizzato con metabisolfito o bisolfito e lasciato gocciolare

[nell'esempio: Chemipro Oxi Vinoferm – 1 cucchiaino (4-5 g)]

### 2) Acqua

Tipologia: leggera e priva di sali

(<http://www.acqueinbottiglia.fondazioneamga.org/>, utile per cercare l'acqua più indicata)

Quantità: vedi dopo, "miele"

[nell'esempio: 5 L]

### 3) Miele

Tipologia: a scelta (<http://www.alimentipedia.it/alimenti-bevande/dolcificanti-miele/miele>)

I più indicati: acacia (sapore deciso), millefiori (più comune), girasole (più leggero)

Quantità: in base al grado alcolico desiderato:

	acqua (L)			
		4	4,5	5
miele (Kg)	1	9,5 %	8,5 %	7,5 %
	1,5	13 %	12 %	11 %
	2			14 %

[nell'esempio: millefiori, 0,4 Kg/L = 2 Kg miele su 5 L acqua]

### 4) Lievito

Tipologia: secco, liquido; da vino, da birra

(un utile vademecum sui lieviti: <http://www.mondobirra.org/faq7.htm>)

Quantità: 1 g/L

[nell'esempio: lievito da birra, secco, 5 g/5 L]

#) aggiunte opzionali

**Acido citrico:** 1 punta di cucchiaino totale

**Miscela nutritiva per lievito:** mezzo cucchiaino/L (2 cucchiaini e mezzo totali)

[nell'esempio: non sono stati usati]

## • Procedimento

Per prima cosa, lavate a fondo il contenitore di vetro, usando detersivo per piatti o sapone.

Insieme alla sanitizzazione, questa è la parte più importante dell'intero procedimento.

Se serve, usate anche spazzoloni e spugne; nell'esempio, la damigiana era già stata lavata, ma un'altra botta di detersivo non guasta!

Eliminate ogni singola bolla di schiuma, sciacquando e risciacquando più e più volte.

Bisogna ora sanitizzare con Chemipro Oxi Vioferm: aggiungetene 4-5 grammi (1 cucchiaino) in 1 litro d'acqua calda.

Agitate con un cucchiaino per far sciogliere e versate il tutto nel contenitore di vetro.

Tappate, agitate forte e continuamente (non lesinate su questo punto: lo scopo è quello di sterilizzare il contenitore interamente).

Il contenitore di vetro va svuotato e lasciato a testa in giù, a gocciolare.

Mentre il contenitore di asciuga, in una pentola molto capiente (4-5 L, almeno) versate 2 litri d'acqua leggera e priva di sali.

Fate bollire l'acqua.

Versate poi nella pentola 2 chilogrammi di miele (aiutatevi con un cucchiaio se il miele è cristallizzato).

Girate con un mestolo ben ripulito (meglio se l'avete sanitizzato come con la damigiana) per liquefare completamente il miele).

Due metodi di cottura:

- far bollire: lasciate su fiamma, senza girare, finché bolle

- non far bollire: girate continuamente per 10-15 minuti

Togliete la pentola dal fuoco e lasciatela raffreddare (magari in acqua) fino a raggiungere i 18-22 °C (se si raffredda in acqua, per velocizzare è consigliato aggiungere all'acqua dei pezzi di ghiaccio).

Nell'attesa che si raffreddi, pesate il lievito (1 grammo per litro: 5 grammi totali).

Procedura opzionale: attivazione del lievito – versatelo in un bicchiere di acqua tiepida (si evitano shock di inattivazione o iperattivazione del lievito). Lasciate il lievito in superficie per 10-15 minuti.

Se il contenitore di vetro è asciutto e il liquido in pentola si è raffreddato, preparate il contenitore per il riempimento.

Versate prima una base di acqua fredda, 1 litro, poi versate il liquido della pentola.

Versate altra acqua fredda fino a raggiungere il volume desiderato (5 litri, in questo caso).

Se la temperatura è di circa 20 °C, potete versare il lievito:

- o dalla bustina, e va lasciato in superficie per 10 minuti, dopodiché bisogna agitare energicamente;

- o dal bicchiere in cui è stato attivato (metodo opzionale di prima), e agitare subito dopo la damigiana.

Aggiunta opzionale [che io non ho seguito, per rendere il tutto più naturale possibile]: si può aggiungere nella damigiana:

. acido citrico (1 punta di cucchiaio totale) che abbassa il pH e rende più beverino il liquido;

. miscela nutritiva per lievito (mezzo cucchiaio/L, quindi 2 cucchiaini e mezzo in 5 L) che riduce la fase di adattamento e aumenta la vitalità del lievito.

Tappate il contenitore con un tappo provvisto di gorgogliatore (oppure forate il tappo e infilateci dentro il gorgogliatore, stando però attenti che sia ben piantato).

Nel gorgogliatore va versata l'acqua per controllare la fermentazione che partirà non appena il lievito si sarà ambientato.

NOTA: il tappo superiore al gorgogliatore va solo poggiato, giusto per non far entrare polvere, insetti o altro. Bisogna lasciare uscire l'anidride carbonica, altrimenti... PAH! :D

Sigillate i probabili punti alternativi di uscita dell'aria: in questo caso, il punto tra tappo e bocca del contenitore e il punto tra tappo e base del gorgogliatore.

La fermentazione va avviata in una stanza a temperatura costante (18-22 °C).

Meglio far fermentare al buio (o coprire i bottiglioni), per evitare di infastidire il lievito.

- **Fermentazione**

Due metodi di fermentazione:

- a riposo: per tutta la fermentazione, lasciate la damigiana dov'è;

- in agitazione: ogni giorno la damigiana va agitata per riportare il lievito dal fondo alla superficie.

La fermentazione può durare dalle 4 alle 12 settimane, quando insomma:

- . non ci saranno più bollicine in superficie
- . i lieviti si depositeranno sul fondo
- . il liquido sarà di colore più limpido

...continua...