

Optimální průběh výroby domácí medoviny:

	1. stáčení	2. stáčení	
Zákvas	Hlavní kvašení	Dokvašení, zrání	Zrání
3 - 5 dní	3 - 8 týdnů	2 měsíce	2 měsíce
6 měsíců			

9. Kolik je ve výrobku alkoholu?

Vzhledem k obsahu zbytkového cukru nelze použít hustoměr. Obsah alkoholu v medovině se zjišťuje destilací. Tento rozbor Vám z Vaší medoviny provedeme, stačí zaslat vzorek o objemu cca 250 ml. V nádobce by mělo být co nejméně vzduchu.

V NAŠÍ NABÍDCE JSOU DÁLE:

Dolské kvasinky (bílý uzávěr na tubě a černý potisk) prokvašující do 12 % obj. alkoholu jsou vhodné k výrobě chutné medoviny. Lze je použít i k výrobě ovocných vín.

Dolské kvasinky tokajské (oranžový uzávěr na tubě) prokvašující do 11–13 % obj. alkoholu. Jsou vhodné k výrobě medoviny lahodné a jemné chuti.

Dolské kvasinky hlubokoprokvašující (bílý uzávěr na tubě a žlutý potisk), se kterými lze docílit 14–16 % obj. alkoholu. Lze je použít k výrobě ovocných vín a k nápravě nedokvašené medoviny.

- uhelonoá síta vhodná k cezení medu a medových roztoků (č. 18 o průměru ok 0,4 mm, č. 25 o průměru ok 0,3 mm, č. 35 o průměru ok 0,2 mm a č. 45 o průměru ok 0,16 mm)
- moštoměr a ruční refraktometr na mošty
- laboratorní rozborů a další produkty dle aktuálního ceníku na www.beedol.cz

Vaši zkušenost, spokojenost či náměty k našim produktům a službám můžete zaslat na beedol@beedol.cz, mikrolab@beedol.cz

Přejeme úspěšný kvas a na zdraví,

Výzkumný ústav včelařský, s.r.o. Dol



VÝZKUMNÝ ÚSTAV
VČELAŘSKÝ

Dolské kvasinky

Dolské kvasinky tokajské a živná sůl na výrobu 50 litrů domácí medoviny



Dolské kvasinky tokajské jsou vyšlechtěny ve Výzkumném ústavu včelařském s.r.o. v Dole a mají vhodné vlastnosti k výrobě chutné medoviny s obsahem alkoholu 11 – 13 %.

Kvasinky skladujte při nižší teplotě (nejlépe v chladničce). Po otevření tuby je nutno obsah ihned použít k přípravě zákvasu podle návodu.

Trvanlivost do data uvedeného níže při dodržení podmínek skladování.

Výzkumný ústav včelařský, s.r.o. Dol
252 66 Máslovice
Tel: 220940480, 734 858 244
E-mail: beedol@beedol.cz



NÁVOD NA VÝROBU DOMÁCÍ MEDOVINY

1. Nutné vybavení pro výrobu medoviny

- demižon nebo čistý vysířený sud (na 100 litrů objemu 1 plátek síry)
- kvasná zátka
- nerezový nebo smaltovaný hrnec s neporušeným povrchem
- kvasinky + živná sůl
- med může být i nakvašený, ale bez pachů a pachuti. Lze využít i medové roztoky po vymytí nádob
- kvalitní pitnou vodu! Chlorovanou vodu pro ředění medového roztoku převařte.
- děrovaná naběračka na sbírání pěny
- moštoměr
- plachetka či uhelonoá síta č. 35-45
- koření dle chuti, např. chmel, skořice, kardamon, badián, koriandr
- prostor pro zákvas a hlavní kvašení s možností udržovat **stálou teplotu 25 - 28 °C**
- místnost (např. sklep) se stálou teplotou 10 – 12 °C pro dokvašení a uložení medoviny

2. Příprava zákvasu

Ve smaltovaném hrnci rozpustíme 120 g medu v jednom litru vody. Povaříme 5-10 minut a přikryté necháme zchladnout na teplotu 30 °C. Po vychladnutí roztoku přidáme protřepanou suspenzi Dolských kvasinek (celý obsah tuby), malé množství **živné soli (na špičku nože)** a přikryjeme poklicí. **Tři až pět dnů necháme v místnosti nebo boxu, kde je teplota 25 °C–28 °C.** Správně rozkvašený zákvas je kalný, při stěně nádoby se tvoří bublinky a po zamíchání pění.

3. Příprava medového roztoku

Poměr medu a vody volíme dle očekávaného výsledku. Chceme-li vyrobit sladkou medovinu s vyšším procentem alkoholu, musíme připravit koncentrovanější medový roztok (podle prvního nebo druhého řádku tabulky). Roztok mícháme do rozpuštění medu a pak uvedeme do varu. **Vaříme asi hodinu a sbíráme tvořící se pěnu**, tím se z roztoku odstraní nežádoucí bílkoviny. Medový roztok se musí převařit, aby se usmrtily všechny divoké kvasinky a další nežádoucí mikroorganismy. Odpařenou vodu při vaření lze doplnit po ukončení varu (použijeme převařenou vodu).

Příklady ředění medového roztoku

A	B	C	D	E	F
Poměr med (kg) : voda (l)	Med (kg)	Voda (l)	Objem medového roztoku (l)	Obsah cukrů (kg/hl)	Kontrola moštoměrem (kg/hl)
1 : 1,72	20,7	35,6	50	34	30
1 : 2,04	18,3	37,3	50	30	26
1 : 2,47	15,8	39,1	50	26	22
1 : 2,73	14,6	39,9	50	24	20

Příklad výpočtu pro výrobu 50 litrů medoviny dle prvního řádku tabulky:

20,7 kg medu + 35,6 litrů vody = 50 litrů roztoku o poměru medu a vody 1 : 1,72. Tento roztok obsahuje 34 kg cukrů / 1 hl vody, při kontrole moštoměrem uvidíme hodnotu 30 kg cukru / 1 hl vody.

Menší množství medového roztoku připravíme přepočtem dle poměru ve sloupci A. Vždy mějte na paměti, že **demižon nebo sud musí být naplněn maximálně ze čtyř pětín**. Při bouřlivém kvašení by pěna medoviny vytekla skrz kvasnou zátku!

Příklad výpočtu pro výrobu medoviny v 15l demižonu dle prvního řádku tabulky:

4,5 kg medu + 7,8 litrů vody = 11,5 l cukerného roztoku + 1 litr zákvasu = 12,5 litru medoviny.

Při volbě vlastního poměru medu a vody počítáme s tím, že kvasinky štěpí cukr na CO₂ a etanol v poměru 1:1. Tedy ze 2 kg cukru bude 1 kg přeměněn na CO₂ a 1 kg přeměněn na etanol. V objemu 1 hektolitr to bude 1 %. Je – li cílem suchá medovina s obsahem alkoholu 12 %, bude v medovém roztoku obsah cukrů 24 kg cukru/hl (příprava medového roztoku dle 4. řádku tabulky). Při přípravě roztoku s vyšším obsahem cukrů však zůstává část cukrů v medovině nevykvašená, tzv. zbytkový cukr, medovina bude sladká. Optimální obsah zbytkového cukru je kolem 5 kg/hl.

Obsah cukrů 24 kg/hl – úplné prokvašení na 12 % alk. = suchá medovina bez cukru

Obsah cukrů 29 kg/hl – prokvašení na 12 % alk. = sladká medovina se zbytkovým cukrem 5 kg/hl

4. Hlavní kvašení

Po vychladnutí (na 25 – 30 °C) vlijeme medový roztok přes plachetku nebo uhelonné síto do čistého demižonu nebo vysířeného soudku. Zkontrolujeme moštoměrem obsah cukru, popřípadě doředíme vodou. **Na 1 litr medového roztoku přidáme 0,3 g živné soli** a připravený zákvas. Medový roztok je dobré provzdušnit litím z výšky. Demižon nebo sud opatříme kvasnou zátkou s vodou. **Důležité: během hlavního kvašení udržujeme stálou teplotu medoviny v intervalu 25–28 °C!** Ideální teplota je 25-26 °C, při vyšších teplotách kvasí roztok rychleji na úkor aroma. Pozor si musíme dát zejména na výkyvy teploty. Proto v domácím prostředí bez možnosti definované teploty umisťujeme dekou obalený demižon do nejteplejšího kouta bez průvanu. Kvašení probíhá asi 3 – 6 týdnů, pak nastane uklidnění. Po ukončení kvašení (kvasnou zátkou nejdou žádné bublinky), počkáme 14 dní a přikročíme k prvnímu stáčení. Při kvašení ve skle umisťujeme nádoby na tmavém místě.

5. První stáčení

Připravíme si demižon nebo sud tak velký, aby odpovídal objemu přetočené medoviny. Přetáčíme hadičkou tak, aby **mladá medovina padala z výšky asi 20 cm na hladinu v demižonu (sudu) a tím došlo k provzdušnění**. Při stáčení nesmíme přisávat usazené kvasinky. Plný demižon opět opatříme kvasnou zátkou. Pokud je medovina příliš sladká, ponecháme ji při pokojové teplotě dokvasit (zátka probublává, na hladině se tvoří bublinky). V případě, že je medovina dokvašena, přemístíme ji do místnosti s teplotou 10 – 12 °C (např. do sklepa). Případný zbytek dáme do menší nádoby (demižonku, PET lahvi), uzavřeme zátkou z vaty nebo kvasnou zátkou a používáme k dolévání při dalších stáčení. Sudy a demižony musí být po prvním stáčení stále plné, jinak by se medovina mohla začít kazit. **Prostor mezi kvasnou zátkou a hladinou by měl být co nejmenší**. Zároveň se však hladina medoviny nesmí zátky kvůli možné kontaminaci dotýkat.

6. Druhé stáčení a případné další stáčení

Po 2 měsících medovinu stáčíme podruhé. Na rozdíl od prvního stáčení se vede medovina přímo na dno druhého demižonu nebo vysířeného sudu **bez provzdušnění!** Demižon (sud) musí být opět plný. Po půl roce je medovina čirá a může se stáčet do láhvi.

Stáčení je možné opakovat i několikrát dle zásad druhého stáčení. Medovina tím získá na čirosti a mírně na obsahu alkoholu. Je nutné mít na paměti, že medovina po stočení do lahví stále mírně pracuje.

7. Koření

Při hlavním kvašení můžeme do medového roztoku přidat špetku chmele. Ostatní koření doporučujeme přidávat až po 1. stáčení. Do medoviny se může zavěsit sáček s vybraným kořením, dále je možné přidat výluhy či maceráty koření. Výběr koření provádějte pečlivě, některé koření (např. hřebíček) má dezinfekční účinky a může kvašení brzdit. Přídavek koření, jeho množství či případné kombinace různých koření doporučujeme si vyzkoušet na menším množství medoviny.

Inspiraci naleznete na našich webových stránkách www.beedol.cz/produkty/kvasinky.

8. Nejčastější chyby, které jsou příčinou neúspěšné výroby medoviny

- nedostatečně rozkvašený zákvas – zákvas byl ponechán při nízké teplotě nebo krátkou dobu a proto neobsahuje dostatek kvasinek
- přidání celé dávky živné soli do zákvasu místo do medového roztoku
- nedostatečná nebo kolísavá teplota při hlavním kvašení (např. chladno v noci)
- nedostatečné vaření medového roztoku a odstranění veškeré pěny

Pokud sladká medovina přestala kvasit, doporučujeme medovinu stočit s provzdušněním a nechat při teplotě 22–25 °C. Jestliže je nízká koncentrace alkoholu (do 11 %), medovina se rozkvasí. Po ukončení kvašení přikročíme k 1. stáčení a dále pokračujeme dle návodu.