



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 %. Konzerva kvasinek má dlouhou životnost.

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

Trvanlivost do konce roku uvedeného ve sváru při dodržení podmínek skladování.

Návod na výrobu medoviny je uvnitř balení.

Výzkumný ústav včelařský, s.r.o. Dol
252 66 Libčice nad Vltavou
Tel: 220941259, 220940480
Fax: 220941252
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
- 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
- kvasinky + živná sůl
- med může být i nakvašený, ale bez pachů a pachuti. Lze využít i medové roztoky po vymytí nádob.
- koření dle chuti, např. chmel, skořice, kardamon, badián, koriandr
- nerezový nebo smaltovaný hrnec s neporušeným povrchem
- pro vaření větších množství duplikátor vyhříváný parou nebo přes vodní plášť
- kvalitní pitnou vodu! Chlorovanou vodu pro ředění medového roztoku převařte.

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

Med vlijeme do teplé vody. 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.

A	B	C	D	E	F
Med (kg)	Voda (litrů)	Objem medového roztoku (l)	Poměr med (kg) : voda (l)	Obsah cukrů (kg/hl)	Kontrola moštoměrem (kg/hl)
20,7	35,6	50	1 : 1,72	34	30
18,3	37,3	50	1 : 2,04	30	26
15,8	39,1	50	1 : 2,47	26	22
14,6	39,9	50	1 : 2,73	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 D. 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 zhruba z 2 kg cukru na hektolitr vykvasí 1 % alkoholu, tj. na 12 % alkoholu potřebujeme 24 kg cukru/hl, na 15 % alkoholu 30 kg cukru/hl. Cukr, který je navíc, zůstává v medovině nevykvašený. Čím je medový roztok hustší, tím kvašení probíhá déle a hotová medovina je sladší.

4. Hlavní kvašení

Po vychladnutí (na 25 °C) vlijeme medový roztok přes plachetku nebo uhelové síto č. 35 - 45 do čistého demižonu nebo vysířeného sudku. Zkontrolujeme moštoměrem obsah cukru, popřípadě doředíme vodou. **Na 1 litr medového roztoku přidáme 0,3 g živné soli** - středního fosforečnanu amonného 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!** 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, umístíme nádoby na tmavém místě.

Při hlavním kvašení můžeme do medového roztoku přidat špetku chmele, popř. další vybrané koření, které spolu se skleněnými kuličkami nebo vyvařenými oblázky vložíme do plátěného pytlíku a zavěsíme do medového roztoku. Výběr koření provádějte pečlivě, některé koření (např. hřebíček) má dezinfekční účinky a může kvašení brzdit. Případné kombinace různých koření si vyzkoušejte na menším množství, ne vždy se mohou vyplnit teoretické představy.

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 (18 – 22 °C) dokvasit (zátká 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, sklenic, PET lahví), uzavřeme zátkou z vaty nebo opatříme také 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.

6. Druhé 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 láhví.

7. Opakované stáčení

Stáčení je možné opakovat i několikrát dle zásad druhého stáčení. Medovina tím získá na čirosti a mírně na obsahu alkoholu.

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 pěny

Pokud sladká medovina přestala kvasit, doporučujeme medovinu přetočit s provzdušněním a nechat při teplotě 22 - 26 °C. Jestliže je nízká koncentrace alkoholu (do 11 %), medovina se rozkvasí. Po ukončení kvašení přikročíme k 1. stáčení a dále pokračujeme dle návodu.

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) prokvašující do 12 % obj. alkoholu jsou vhodné k výrobě chutné medoviny. Lze je použít i k výrobě ovocných vín.
- **Dolské kvasinky hlubokoprokvášejí** (žlutý uzávěr na tubě), se kterými lze docílit 14 - 16 % obj. alkoholu. Lze je použít k výrobě ovocných vín a k nápravě nedokvašené medoviny.
- uhelonová 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)
- laboratorní rozbor 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

Přejeme úspěšný kvas a na zdraví,

Výzkumný ústav včelařský, s.r.o. Dol