

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕДОВУХИ.

Производство слабоалкогольной неосветленной, нефильтованной и непастеризованной медовухи включает в себя следующие стадии:

1. Подготовка питьевой воды для технологических целей.
2. Подготовка дрожжей.
3. Приготовление сахарного сиропа и охмеленного медового сусла.
4. Сбраживание медового сусла и охлаждение напитка.
5. Розлив готового напитка.

1. Подготовка воды для технологических целей.

Для производства медовухи необходима подготовленная технологическая вода соответствующая нормам по ГОСТ 2874-82. В случае не соответствия воды нормам ГОСТ заводы (дополнительно) комплектуются оборудованием для подготовки воды для технологических целей.

2. Подготовка дрожжей.

Для приготовления медовухи возможно использование, как пивных, так и хлебопекарных дрожжей соответствующих требованиям ГОСТ.

3. Приготовление сахарного сиропа и охмеленного медового сусла.

Сахарный сироп для производства напитка готовят горячим способом. Процесс приготовления сахарного сиропа включает растворение сахара-песка в воде, пастеризация раствора в течение 30 минут, фильтрование и охлаждение сиропа

Затем в заторно-сусловарочном аппарате готовят концентрированную основу сусла. Для этого в аппарат при перемешивании вносят расчетное количество сырья: мёда, сахара-песка (или сахарного сиропа) и т.д., - в соответствии с рецептурой. Заторно-сусловарочный аппарат предварительно заполнен на 1/3 номинальной вместимости питьевой водой при температуре не ниже 35°C.

Полученную концентрированную основу сусла нагревают до кипения и кипятят в течение 40 минут. Нагревание и кипячение основы сусла проводят при постоянном перемешивании.

4. Сбраживание медового сусла и охлаждение напитка.

Охлажденное сусло перекачивают в бродильный аппарат, куда одновременно вносится расчетное количество дрожжей подготовленных к брожению. Брожение ведут в соответствии с требованиями технологической инструкции на конкретный сорт напитка. Средняя продолжительность процесса брожения составляет 14-15 суток.

В процессе брожения температура напитка должна быть равной 4-5°C. При выпуске напитка нефильтованным, неосветленным его, после окончания брожения, снимают с осадка и отправляют в сборник готового напитка для розлива.

Допускается производить розлив напитка непосредственно из бродильного аппарата.

5. Розлив готового напитка.

Розлив медовухи производят либо из сборника готового напитка, либо из бродильного аппарата непосредственно после завершения брожения. Розлив напитка в кеги проводят с использованием специальных разливочных устройств, предназначенных для ручного розлива пива в кеги или на полуавтоматических или автоматических разливочных установках.

Таким образом, получаем медовуху неосветленную, нефильтованную, непастеризованную и некарбонизированную со сроком хранения до 10 суток.