

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕДОВУХИ.

Производство слабоалкогольной неосветленной, нефильТРованной 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 нефильТРованным, 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, нефильТРованную, непастеризованную и некарбонизированную со сроком хранения до 10 суток.