



FICHE TECHNIQUE SIMPLE

HYDROMEL DEMI-SEC 13 % VOL

60g SUCRE RÉSIDUEL

Recette pour 25 litres finis

Hydromel demi-sec, rond et floral, avec une légère douceur naturelle du miel.

1. Ingrédients

Produit	Quantité
Miel	11,5 kg
Eau potable	± 20 L au départ
Levure	1 sachet (5 g)
Nutriment levure	30 g
Acide tartrique	10 g
Métabisulfite de potassium	2.5 g

2. Matériel minimum

- Cuve alimentaire de minimum 30 L
- Barboteur
- Thermomètre
- Densimètre
- Tuyau de soutirage
- Désinfectant alimentaire
- Bouteilles propres

3. Nettoyage (TRÈS IMPORTANT)

Avant chaque étape :

- Nettoyer soigneusement tout le matériel
- Désinfecter tout ce qui touche l'hydromel

Une mauvaise hygiène peut faire rater complètement la production.

4. Préparation du moût

Étape 1 : Chauffer légèrement le miel pour le rendre plus liquide (maximum 40°C). Ne jamais faire bouillir le miel.

Étape 2 : Verser les 11,5 kg de miel et environ 20 L d'eau. Bien mélanger jusqu'à dissolution complète.

Étape 3 : Ajouter les 10 g d'acide et bien mélanger.

Étape 4 : Mesurer la densité. Objectif : densité = 1.135. Ajouter un peu d'eau si la densité est trop haute.

5. Ajout de la levure

Étape 1 : Réhydrater la levure dans un verre d'eau tiède (35–38°C) pendant 15 minutes.

Étape 2 : Verser la levure dans la cuve. Température idéale : 17 à 20°C.

6. Fermentation

Installer le barboteur. La fermentation démarre généralement en 24–48 h.

Pendant la première semaine : mélanger doucement 1 fois par jour et éviter les températures supérieures à 22°C.

7. Ajout du nutriment

Ajouter les nutriments en 3 fois :

- 10 g le jour 1
- 10 g le jour 2
- 10 g le jour 4

8. Suivi de fermentation

Mesurer régulièrement la densité. Quand la densité atteint 1.045 : arrêter la fermentation. Cela permet de garder une légère douceur naturelle du miel.

9. Arrêt de fermentation

Étape 1 : Mettre la cuve au froid pendant 2 à 3 jours si possible (le plus proche de zéro).

Étape 2 : Soutirer l'hydromel proprement dans une autre cuve. Éviter de reprendre les dépôts au fond.

Étape 3 : Ajouter le métabisulfite et bien mélanger. Cette étape est indispensable pour éviter une reprise de fermentation en bouteille.

10. Élevage et mise en bouteille

Laisser reposer minimum 2 mois. Plus l'hydromel vieillit, meilleur il devient.

Quand l'hydromel est clair : mettre en bouteille et conserver au frais et à l'abri de la lumière.



www.beeboxworld.com

www.nectar-co.com