
Programa del curso Elaboración de Hidromiel - Método Enológico

- Objetivo
- Características de la miel
- Adulteración de la miel y detección de miel adulterada
- Historia de la hidromiel
- ¿Qué es la hidromiel?
- Porcentaje de alcohol en una hidromiel
- Materiales y herramientas a utilizar
- Insumos
- Nutrientes
- Corrección del pH
- Preparación del mosto
- Desinfección del mosto
- Levaduras
- Influencia de la temperatura
- Tablas, cálculos y correcciones por temperatura
- La nutrición de las levaduras durante la fermentación
- Correcciones del mosto durante la fermentación
- Trasiegos, clarificantes y clarificaciones
- Maduración
- Variaciones de Hidromiel
- Gasificación / Carbonatación de la hidromiel