

Domácí výroba medoviny Radek Hubač

Výkupní ceny medu jsou pod hranicí nákladů, proto doufám že včelaři budou více využívat možnosti realizace medu v podobě medoviny. Zákon, který by omezoval domácí výrobu medoviny pro vlastní použití neexistuje, u vína zákon omezuje domácí výrobu na 1000 litrů na rodinu a rok.

V následujících řádcích bych Vás chtěl seznámit se základní technologií a především s možnými problémy. Jedná se o nápoj vyrobený kvasným procesem v zásadě z medu, vody, kvasinek a živné soli. Podle chuti je možné použít aroma k ochucení medoviny.

Nejprve je vhodné si připravit zákvas a to podle návodu na použitých kvasinkách. Po vyzkoušení všech možných kvasinek jsem se rozhodl používat granulované kvasinky od pana Schimanského (www.schimansky.cz). U těchto kvasinek není nutné předem připravovat zákvas, ale je to vhodné, protože máme jistotu, že neznehodnotíme větší množství medu v případě neúspěchu. Mimo to balení kvasinek mohou použít na daleko větší množství medoviny, protože kvasinky dávkuji podle množství zákvasu (cca 10% celkového objemu) a ne celkového objemu roztoku. Tyto kvasinky se roztřepají v malém množství vlažné vody a zamíchají se do roztoku medu obohaceného o živnou sůl. Živnou sůl používám v každém případě a to živnou sůl prodávanou ke kvasinkám Vínka běžně v drogeriích v předepsaném dávkování 1 balení na 10 litrů roztoku. Z granulovaných kvasinek vyrábím zákvas podle návodu. Zhruba za 2 dny se kvasinky namnoží a začnou produkovat oxid uhličitý. To je ten správný okamžik pro přípravu celého množství roztoku (viz níže).

Základní poměr který bych Vám doporučil je 1kg medu na 2 litry vody, při použití většího množství medu je proces kvašení zdlouhavější. Připravit základní roztok můžeme v zásadě za tepla nebo za studena. Dlouhým varem se vysráží bílkoviny, které v podobě pěny odstraníme. Tyto bílkoviny v případě problémového kvašení by se mohly začít kazit a tím znehodnotit medovinu. Osobně ohřeji část potřebné vody, ve které rozpustím celé množství medu, pokud se vytvoří pěna, tak ji odstraním a dalším dílem již studené vody naředím roztok na potřebnou koncentraci 1 kg medu na 2 litry vody. Tím urychlím přípravu roztoku. Medovinu tedy nevařím. Po ochlazení roztoku na cca 30°C zakvasím předem připraveným menším množstvím medoviny (zákvasem).

Doporučuji používat kvalitní med, který může mít vyšší procento vody, ale v tom případě je nutné takový med co nejdříve zpracovat. Nedoporučuji med vyvařený z víček, protože ten obsahuje látky bránící kvašení, tento med je ale možné použít na doslazení po prvním stočení. Základní podmínkou úspěšného vykvašení je dostatečná teplota a to nad 20°C, optimum 25°C. Toho v domácích podmínkách dosahuji v létě ve skleníku. Kvašení probíhá podle poměru medu a teploty cca 6-8 týdnů. Po této době medovinu stočíme tzv. z výšky, abychom ji provzdušnili a odstranili oxid uhličitý. Podle chuti můžeme dosladit koncentrovaným roztokem medu v dávce 2-5kg na 100litrů, podle chuti. Fáze čerání a zcelování trvá minimálně 3 měsíce podle typu medoviny a teploty sklepa. Po vyčerání medovinu stáčíme podruhé a to tak, abychom ji co nejméně zavzdušnili. I po druhém stáčení ponechávám medovinu v plných demižónech, na rozdíl od medoviny prodávané v obchodní síti, kterou výrobci "ředí lihem" aby nepracovala (mimo jiné je lih jako surovina velmi levný). Naše domácí medovina zůstává živou a do láhví ji plním až po vyžrání, které trvá minimálně 1-2 roky. Do té doby ji ale většinou s přáteli stačíme spotřebovat.

Medovinu můžeme pít jak studenou, tak teplou podle naší chuti. Teplá medovina výborně zahřeje, proto ji doporučuji jako prevenci proti nachlazení.