

Oficina de Apicultura: produção de hidromel

História da bebida: muito apreciada desde a antiguidade, sendo mais antiga do que o vinho, passando pela Grécia Antiga, Roma Antiga, celtas, saxões, vikings, etc. Entre os vikings era tão apreciada que a própria mitologia nórdica explicava seu surgimento e sua preciosidade. Os bravos guerreiros que morressem com honra (em combate), teriam seu lugar garantido no paraíso, o Valhalla, e lá seriam recebidos com hidromel. Na Irlanda, existia a tradição de que os recém-casados deveriam consumir esta bebida durante o primeiro ciclo lunar (ou mês) após o casamento. Daí surgiu a tradição atual da lua de mel.

Valor de mercado:

Marca	Volume	Valor (R\$)	Valor / l (R\$)
Mjodr	500 ml	45,00	90,00
Bee Gold	750 ml	44,50	59,30
Salutar	500 ml	23,00	46,00
Berna	750 ml	35,00	47,00

Tipos de Hidromel:

- Tradicional (MEAD): mel e água.
- Metheglin: adiciona-se especiarias (ervas, como menta, etc).
- Capsicumel: adiciona-se pimentas.
- Melomel: adiciona-se frutas (pêssego ou pêra ou morango, ou misturas de frutas, ex.: frutas vermelhas).
- Cyser: adiciona-se maçã. É uma fruta, mas tem categoria à parte.
- Rhodomel: adiciona-se pétalas de rosas.
- Viking blood: adiciona-se cerejas. É uma fruta, mas tem uma categoria/estilo à parte.

Receitas:

Procurar na internet: Pompéia hidroméis (<https://pompeiahidromeis.com.br/>)

Equipamentos e ingredientes: ver orçamentos na internet (mercado livre, WEconsultoria, Alquimia da cerveja, Aliexpress, etc).

Equipamentos:

Panela grande (25 litros ou mais).
Fogareiro (ou fogão)
Termômetro
Densímetro (escala 0,9 a 1,1)
Proveta 100 a 200 ml
Balança (digital de preferência)

01 Chiller de serpentina (em inox, cobre ou alumínio).

Água (poço artesiano ou mineral), mel, frutas (ou outros ingredientes) e fermento (Red Star).

Equipamentos	R\$
TOTAL:	
Ingredientes	R\$
TOTAL:	

- Aquecer a água e o mel, entre 65 e 70°C, manter por 5 minutos;
- Pegar uma aliquota (100-200 ml) e resfriar rapidamente (até cerca de 25°C), para reidratar e ativar a levedura;
- Resfriar a mistura (água e mel) imediatamente, até temperatura recomendada para a levedura (abaixo de 30°C);
- Coletar amostra em proveta e verificar densidade original (temp. próx. 20°C) sem frutas;
- Fazer transferência para o fermentador (previamente **lavado e sanitizado**);
- Ao aerar, inocular a levedura já reidratada e misturar bem;
- Após encher fermentador, fechar tampa, instalar airlock e colocar sob controle de temperatura (22 a 24°C);
- Observar fermentação nas primeiras 24 horas;
- Realizar primeira trasfega, após a fermentação primária (15 - 20 dias); Realizar amostragem e medir densidade do mosto, após retirar as frutas.
- Realizar trasfega para novo recipiente **lavado e sanitizado**, reduzir temperatura a cada trasfega (18°C... 12°C... 04°C), para ir clarificando. Este processo estende-se por cerca de 02 meses e recomenda-se que a bebida seja maturada na garrafa, até completar cerca de 06 a 12 meses.
- Verificar a densidade (Dens. final).
- Calcular teor alcoólico por volume (A.B.V.) = $(D.O - D.F) \times 131$.
- Envasar. Maturar (opcional, mas recomendável). Servir bebida refrigerada (8 a 10°C).

OBS: algumas frutas podem ser aquecidas juntamente com o mel, mas antes deve-se coletar uma amostra de mel e água, para verificar a densidade original.

Limpeza e sanitização:

Lavar bem as mãos, materiais e equipamentos que entrem em contato com os ingredientes. Os equipamentos podem ser borrifados com álcool (70% + gotas de iodo), assim como podem ser lavados com soluções detergentes específicas (Iodofor, Kalyclean, etc).



Figura 1 - Equipamentos que podem ser utilizados tanto para a fabricação de cerveja, como de hidromel.



Figura 2 - Levedura recomendada para a fermentação do hidromel.

Obs.: Utilizar 1 sachê para até 30 litros.