

HIDROMEL

AMAURY H. DA SILVEIRA (*)

Hidromel é a bebida alcoólica obtida pela fermentação da mistura do mel e água, ou em outras palavras, hidromel é o vinho de mel de abelha.

Trata-se de vinho pouco conhecido em nossas fazendas, assim como no comércio, onde ainda não tivemos oportunidade de encontrar.

Devido à pobreza de mel em sais minerais, é preciso corrigir o mosto com adição de sais nutritivos ou de sucos de frutas, para facilitar a vida do fermento.

O hidromel pode ser facilmente fabricado em pequena escala, mesmo como indústria caseira. Em resumo, o processo de vinificação de mel de abelha consiste no seguinte:

1) — Dissolver o mel em água contendo os elementos nutritivos, como por exemplo:

3,200 quilos de mel
10,000 litros de água
0,012 quilos de ácido tartárico
0,020 quilos de fosfato de amônio.

- 2) — Ferver durante 15 minutos;
- 3) — Colocar no vidro ou barril onde vai fermentar,
- 4) — Deixar esfriar até 40° C;
- 5) — Juntar fermento selecionado alcoólico (tipo Fleischmann) ou melhor ainda fermento vínico sendo interessante preparar um pé de cuba a adicionar na proporção de 5% ao mosto;
- 6) — Deixar fermentar com batoque hidráulico durante a 1,5 meses à temperatura de 28 a 30° C;
- 7) — Trasfegar o mosto para outro barril;
- 8) — Adicionar 1 grama de tanino solúvel ao alcool durante 4 semanas à temperatura ambiente;
- 9) — Colocar durante 48 horas em câmara fria a 1° C para facilitar a clarificação;
- 10) — Filtrar e, se necessário, clarificar com clara de ovo, gelatina ou cola de peixe;
- 11) — Envelhecer durante 6 meses em recipiente de madeira para adquirir o "bouquet";
- 12) — Engarrafar.

(Comunicado do Serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura).

(*) Engenheiro Agrônomo.