Podczas nastawiania miodu i podczas pierwszych dni fermentacji niezbędne jest kontrolowanie poziomu pH nastawu. Ponieważ miód pszczeli zawiera bardzo mało substancji buforujących, często zdarza się że w czasie pierwszych 24 godzin fermentacji, poziom pH gwałtownie spada poniżej wartości granicznej. Za taką uznaje się wartość pH=3,2, poniżej której, następuje spowolnienie bądź zatrzymanie fermentacji. Bardzo dobrym zabezpieczeniem przed tym problemem, jest dodanie K_2CO_3 podczas przygotowywania nastawu w ilości 2,5g/10 l brzeczki. Taki standardowy dodatek, nie tylko pomoże zatrzymać gwałtowny spadek pH gdy rusza fermentacja, lecz także znacząco podnosi odporność drożdży na wzrastający wraz z postępem fermentacji, poziom etanolu w nastawie.

Zalecane ilości podane tutaj oraz w artykule „Podstawy fermentacji miodów” nie wnoszą obcych posmaków do fermentującego miodu (w przeciwieństwie kiedy aby podnieść poziom pH, dodaje się $CaCO_3$). Taki dodatek powinien stać się standardową procedurą podczas nastawiania każdego miodu.

Opracowano na podstawie:

Potassium Carbonate - A new mead standard additive?