

Wpisany przez Krzysztof Gawroński  
środa, 25 listopada 2009 16:47

---

Podczas nastawiania miodu i podczas pierwszych dni fermentacji niezbędne jest kontrolowanie poziomu pH nastawu. Ponieważ miód pszczele 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  $\text{pH}=3,2$ , poniżej której, następuje spowolnienie bądź zatrzymanie fermentacji. Bardzo dobrym zabezpieczeniem przed tym problemem, jest dodanie  $\text{K}_2\text{CO}_3$  podczas przygotowywania nastawu w ilości 2,5g/10 l brzezki. Taki standardowy dodatek, nie tylko pomoże zatrzymać gwałtowny spadek pH gdy rusza fermentacja, lecz także znacząco podnosi odporność drożdży na wzrastający wraz z postępowaniem 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  $\text{CaCO}_3$

<sup>3</sup>  
) . Taki dodatek powinien stać się standardową procedurą podczas nastawiania każdego miodu.

Opracowano na podstawie:

Potassium Carbonate - A new mead standard additive?

## Łódzki Klub Winiarzy - Węglan potasu – standardowy dodatek podczas fermentacji miodów.

Wpisany przez Krzysztof Gawroński  
środa, 25 listopada 2009 16:47

---

