

# La Fermentazione casalinga

## istruzioni con kit a UNO o DUE fermentatori

**La regola fondamentale della fermentazione casalinga è la pulizia di TUTTI gli accessori.** Prima dell'utilizzo lavare con acqua calda: bottiglie, contenitori, cucchiaino, travasatori, etc... Successivamente rendere asettici gli stessi utilizzando una soluzione di metabisolfito di potassio (circa 2 cucchiaini disciolti in un litro di acqua fredda). Assemblare il contenitore dotato di foro con il relativo rubinetto in plastica e il termometro adesivo.

### 1) MISCELAZIONE (con 1 o 2 fermentatori)

Scaldare il barattolo a bagnomaria in acqua calda. Vuotarne poi il malto nel fermentatore contenente 3-4 litri di acqua bollente e 1Kg di zucchero (o destrosio) sciolto, mescolare finché il malto non sarà ben amalgamato. Aggiungere acqua fredda fino ad arrivare ai litri che necessitano. Mescolare bene e portare il mosto a una temperatura di 24°C.



### 2) AVVIO ALLA FERMENTAZIONE (con 1 o 2 fermentatori)

Cospargere in modo uniforme il lievito sul mosto.



### 3) FERMENTAZIONE (con 1 o 2 fermentatori)

Mettere il minifermentatore sul coperchio riempirlo a metà con la soluzione sterilizzante (acqua e metabisolfito). Chiudere il contenitore di fermentazione controllando che la chiusura sia ermetica.



### 4) CONTROLLO (con 1 o 2 fermentatori)

Tenere il tutto ad una temperatura non inferiore a 20°C non superiore a 28°C fino a che il peso specifico raggiunge 1005 OG (valore leggibile da un qualsiasi densimetro) per questo occorrono 5-7 giorni.



### 5) LAVAGGIO BOTTIGLIE (con 1 o 2 fermentatori)

Sterilizzare le bottiglie con la soluzione sterilizzante e lasciarle sgocciolare bene per almeno 10 minuti. Molto utile e comodo, l'utilizzo dell'avvinatore/sterilizzatore (art. 15351).



# La Fermentazione casalinga

## istruzioni con kit a UNO o DUE fermentatori

### 6) TRAVASO (SOLO con kit 2 fermentatori)

Togliere il gorgogliatore dal primo contenitore, applicare il tubo al rubinetto e travasare il mosto nel secondo contenitore per separare i sedimenti depositati sul fondo durante il processo di fermentazione. Il tubo applicato al rubinetto deve toccare il fondo del 2° contenitore. **Importante:** non agitare il 1° contenitore ad evitare che i sedimenti risalgano in superficie.



### 7 A) IMBOTTIGLIAMENTO (SOLO con kit 2 fermentatori)

Porre il contenitore su di un supporto più alto rispetto al collo delle bottiglie. Inserire il tubo flessibile nel foro del coperchio e farlo arrivare sino al fondo. Avere cura che la gomma inserita sul tubo flessibile sigilli bene il foro del coperchio. Inserire il tubo rigido nella bottiglia facendo toccare il fondo. Dopo aver premuto a fondo il coperchio per ottenere una perfetta sigillatura soffiare nel piccolo tubo posto sul coperchio stesso per iniziare il riempimento delle bottiglie. Alzando il tubo rigido il flusso si arresterà automaticamente.



### 7 B) IMBOTTIGLIAMENTO (SOLO con kit 1 fermentatore)

Riempire le bottiglie tramite l'apposito rubinetto.



### 8) SECONDA FERMENTAZIONE (con 1 o 2 fermentatori)

Aggiungere lo zucchero in ogni bottiglia con gli appositi dosatori oppure usare "Carbonation Drops".



### 9) TAPPAGGIO (con 1 o 2 fermentatori)

Tappare le bottiglie, agitarle bene per sciogliere lo zucchero e quindi riporre per 5 giorni ad una temperatura superiore a 20°C per la seconda fermentazione.



### 10) GUSTO

La bevanda sarà pronta in 2/3 settimane, ma per assaporarne meglio tutti gli aromi, si consiglia di attendere almeno 2 mesi.

