

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE**SECONDA FERMENTAZIONE**

20) Per avviare la definitiva maturazione (che avverrà direttamente in bottiglia), una volta riempite aggiungere **due gocce** di Carbonation Drop per ogni bottiglia 740-750 ml, **una goccia** per ogni bottiglia 330-500 ml. (In mancanza delle Carbonation Drop, usare zucchero comune utilizzando il dosatore presente nel kit.)

CHIUSURA DELLE BOTTIGLIE

Prima di procedere, verificare sempre l'integrità delle bottiglie utilizzate.

21) - (Solo per Kit Base 46500)

Collocare il tappo a corona alla sommità della bottiglia. Appoggiare la tappatrice a martello sul tappo e colpire, utilizzando un martello in plastica o legno.

22) - (Solo per Kit Lux 46501)

Tappare con l'apposita capsulatrice collocando il tappo a corona alla sommità della bottiglia tenendo le leve della tappatrice ravvicinate ed abbassarle forzando gradualmente. Dopo alcune tappature acquisirete dimestichezza e velocità.

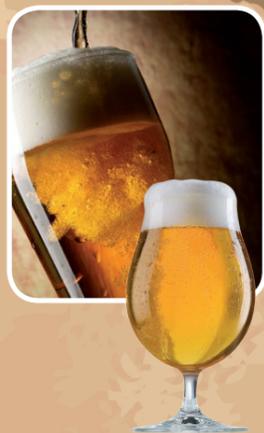
Una volta tappate, agitarle bene per sciogliere le gocce di Carboation Drop (o lo zucchero) e quindi riporre per 5 giorni ad una temperatura superiore a 20°C per permettere l'attivazione della seconda fermentazione.

MATURAZIONE E CONSERVAZIONE

23) Posizionare le bottiglie con il tappo verso l'alto per 14 giorni a temperatura compresa tra i 20 ed i 30°C, facilitando così la seconda fermentazione. Stivare le bottiglie successivamente in un locale fresco. Sebbene la bevanda sia pronta da bere dopo 14 giorni dalla data di imbottigliamento, un'ulteriore maturazione in bottiglia per uno o due mesi ne migliorerà sensibilmente il gusto. La stessa continuerà a migliorare per 6 mesi e potrà essere bevuta anche entro 8-10 mesi dalla data di imbottigliamento a condizione che le bottiglie siano mantenute costantemente in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole

I sedimenti depositati sul fondo della bottiglia possono conferire una colorazione opaca tipica della bevanda fatta in casa e sono del tutto innocui. Per evitare che i sedimenti la intorbidiscano eccessivamente si consiglia, prima di consumarla, di mantenere le bottiglie in posizione verticale in frigorifero o locale fresco per alcune ore.

*...gustatevi ora il vostro prodotto artigianale!
La fai a casa tua...e la bevi con chi vuoi.*

**DOMANDE E RISPOSTE**

D: Perché la bevanda che ho prodotto l'ultima volta è più scura di quella fatta precedentemente, anche se ho usato lo stesso tipo di malto?

R: La variazione di colore è dovuta alla diversa età dell'estratto di malto. Col passare del tempo l'estratto tende a scurire (soprattutto se conservato a temperature elevate), variando quindi il colore della vostra bevanda. Il gusto e gli aromi rimarranno comunque inalterati. Se si acquista un certo numero di barattoli di malto nello stesso tempo conservarli in un luogo fresco e mettere le bustine di lievito in frigorifero. Così facendo si manterranno, meglio e più a lungo.

D: Perché la mia bevanda ci mette così tanto tempo a fermentare?

R: La causa più comune di fermentazione lenta avviene quando la temperatura di fermentazione è inferiore a quella raccomandata. È importante mantenere il vostro mosto al di sopra della temperatura minima consigliata (soprattutto in inverno), per questo è consigliato l'utilizzo di una fascia riscaldante per mantenere la temperatura richiesta. Se sentite un odore acre e notate una pellicola bianca sulla superficie del mosto, allora la bevanda potrebbe essere infetta.

D: Perché è la mia bevanda è piatta?

R: Verificare che le bottiglie siano state conservate oltre i 18° C per almeno una settimana dopo l'imbottigliamento. Altrimenti spostarle in un luogo caldo e aspettare un'altra settimana. Attenzione a non lasciare le bottiglie a temperature oltre i 32° gradi per evitare di degradare i fermenti. Altre possibili cause possono essere:
- Troppo poco zucchero aggiunto alle bottiglie.
- Aver lasciato il mosto nel fermentatore troppo tempo dopo il completamento della fermentazione.
- Tappi di chiusura delle bottiglie difettosi.

D: Perché le bollicine di spuma spariscono non appena la verso?

R: Le cause più probabili sono soprattutto i residui di sporco, di grasso e di detergente rimasti sul vetro. Questo include sia i bicchieri che le bottiglie. Assicurarsi di lavare bene e sciacquare accuratamente i vostri bicchieri e tutto ciò che viene a contatto con la bevanda.

D: Perché la mia bevanda fuoriesce quando apro la bottiglia?

R: La causa più comune è l'imbottigliamento avvenuto prima che abbia finito la fermentazione. È necessario controllare con il densimetro che la densità del mosto sia costante per 2 giorni consecutivi prima di imbottigliare. In alcuni casi quando il livello di gassificazione è troppo alto le bottiglie potrebbero esplodere. Una delle cause potrebbe essere una quantità eccessiva di zucchero precedentemente aggiunto nelle bottiglie. Non conservare le bottiglie in un luogo molto caldo e refrigerarle 24 ore prima di aprirle.

D: Come faccio a sapere se la mia acqua è adatta per la preparazione della bevanda?

R: Se la vostra acqua è potabile, allora dovrebbe essere adatta. Se l'acqua ha forti odori o sapori di cloro, andrà prima bollita rendendola migliore e pronta per essere utilizzata. Se si opta per questa soluzione sarà necessario ossigenarla mescolando vigorosamente il mosto per alcuni minuti incorporando ossigeno prima di aggiungere il lievito.

DOMANDE E RISPOSTE

D: Il mosto non fermenta, cos'ho sbagliato?

R: L'unico modo per verificare che il mosto non stia fermentando è quello di misurare la densità utilizzando il densimetro. La sola attività del minifermentatore non è un'indicazione sufficiente. Se la densità non è cambiata dalla posizione di partenza il vostro mosto non è in fermentazione. In questa fase è possibile aggiungere un'altra bustina di lievito e mescolare il mosto accuratamente con un cucchiaino sterilizzato. Accertarsi che la temperatura sia corretta.

D: Come posso capire se la mia bevanda è infetta?

R: A volte anche un mastro birraio provetto può produrre una bevanda infetta. Molto spesso la bevanda non industriale (perciò non pastorizzata), può essere attaccata da alcuni batteri. Fortunatamente, l'infezione è solo apparente e percepibile solo se raggiunge una certa soglia di sapore o di odore spiacevole.

Una bevanda infetta si può riconoscere da:

Aspetto: eccessiva torbidità (non causato dal lievito) e presenza di un anello di schiuma all'interno della bottiglia.

Aroma: acido come l'aceto, sulfureo come l'odore di un medicinale o solvente.

Gusto: sapore aspro, tagliente o duro.

D: Come posso impedire che la mia bevanda si infetti?

R: Per evitare l'infezione è necessario essere molto diligenti nella pulizia e sanificazione dell'attrezzatura. Utilizzare sempre i prodotti di pulizia, gli sterilizzanti e il metodo consigliato dal produttore del vostro KIT. Rimuovere il rubinetto dal fermentatore per assicurarsi che sia sempre pulito e sterilizzarlo tutte le volte che lo si utilizza. Non graffiare il vostro fermentatore durante la pulizia. NON utilizzare pagliette o altre spazzole dure, sterilizzare sempre il contenitore e tutta l'attrezzatura. Aggiungere il lievito al mosto nel più breve tempo possibile. Controllare che la temperatura sia corretta. Evitare di aprire il coperchio del fermentatore in modo da non introdurre aria.

CALCOLO DEL GRADO ALCOLICO

Per determinare il grado alcolico finale, può essere utilizzata questa semplice formula empirica, misurando la densità iniziale del mosto e la densità finale prima dell'imbottigliamento:

$\frac{\text{Densità Iniziale} - \text{Densità Finale}}{7,45}$	ESEMPIO: $\frac{1036 - 1005}{7,45} = 31:7,45 = 4,16\% \text{ alcool}$
--	---

SCEGLI A BANCO UNO DEI NOSTRI MALTI**"Bewitched" AMBER ALE**

Grintosa, ma non troppo amara. Dai vivaci riflessi ambrati, si presenta al palato vellutata con un raffinato sapore di caramello e un delicato aroma di agrumi.

"Diablo" IPA

Molto luppolata e dal colore fortemente ambrato, lascia in bocca delicati sentori di spezie, frutta e aromi floreali e un retrogusto amaro.

"Northwest" PALE ALE

Una Pale Ale dall'intenso colore ambrato, dall'aroma di luppolo altamente rinfrescante e dal gusto pulito.

**MINI CRAFT KIT****ISTRUZIONI**

Per Produrre circa 8,5 Lt.



Equipment made in Italy

www.ferrarigroup.com

FERRARI group

Via Europa, 11 - 43022 Basilicogioiano - Parma (Italy)
Tel. + 39.0521.687125 - Fax +39.0521.687101

IM2.136

La fai a casa tua...e la bevi con chi vuoi.

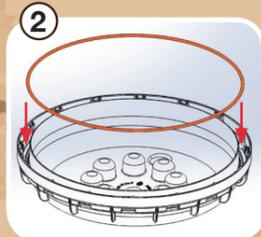
ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

IMPORTANTE: Per un perfetto accoppiamento, prima dell'utilizzo, montare il coperchio sul fermentatore e premerlo fino in fondo per evitare ovalizzazioni e migliorarne la chiusura (vedi foto 11).

IGIENIZZAZIONE: Prima di iniziare con il procedimento di fermentazione casalinga, occorre lavare e sanificare tutta l'attrezzatura con la bustina di Det-Oxi inclusa nella confezione, secondo le indicazioni presenti sull'etichetta.

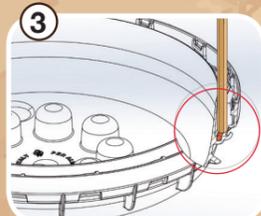
**MONTAGGIO RUBINETTO**

1) Dopo aver sanificato, montare il rubinetto nel foro del fermentatore, applicando la guarnizione e la ghiera all'interno. Procedere poi alla sanificazione del contenitore lasciando scorrere l'acqua sanificata attraverso il rubinetto. Assicurarsi che il rubinetto venga rimosso, smontato e ripulito prima di ogni fermentazione.

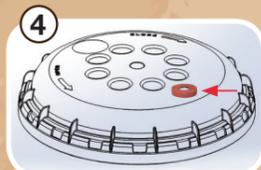
**MONTAGGIO FERMENTATORE/COPERCHIO**

A questo punto è importante assemblare correttamente il fermentatore ed il coperchio:

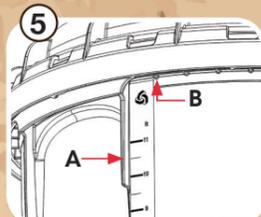
2) Posizionare la guarnizione circolare in silicone nell'apposito incavo all'interno del coperchio.



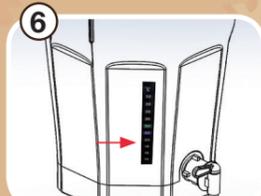
3) Con l'aiuto delle dita o di un utensile simile a una matita, fissare la guarnizione in 6 punti equidistanti, poi premerla lungo tutta la circonferenza fino a quando sarà perfettamente inserita nella sua sede e risulti piana alla vista.



4) Inserire la guarnizione piccola nel foro del coperchio per permettere il successivo posizionamento del minifermentatore.



5) Applicare l'adesivo graduato in corrispondenza di una delle alette laterali del fermentatore (figura 5A) per individuare il litraggio. **Non** spingere l'adesivo fino in alto ma appoggiarlo alla nervatura sotto il bordo (figura 5B). Il logo presente sull'adesivo deve rimanere visibile come nell'immagine.



6) Applicare il termometro adesivo sul fermentatore per il controllo della temperatura del mosto.

**PREPARAZIONE DEL MALTO**

7) Togliere il coperchio in plastica e la bustina di lievito sottostante, poi immergere la lattina di malto sigillata per 10 minuti in acqua bollente.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

**MISCELAZIONE**

8) Utilizzando un apriscatole, aprire la lattina dal lato opposto al coperchio rovesciando il malto nel contenitore già dotato di rubinetto (utilizzare il cucchiaino per svuotarla completamente).



9) Aggiungere 1 lt. di acqua calda mescolando bene per diluire in modo omogeneo e successivamente aggiungere altri 7,5 lt. di acqua fredda per arrivare ai litri che necessitano. Mescolare bene e portare ad una temperatura del mosto di 24°C. Per facilitare questa operazione si consiglia di utilizzare una caraffa graduata aggiungendo l'acqua fredda gradualmente.

**AVVIO DELLA FERMENTAZIONE**

10) Controllare ora la temperatura indicata dal termometro adesivo posto sul contenitore.



Quando questa indica i 24°C, aggiungere il lievito contenuto nella bustina e mescolare per circa 30 secondi verificando poi che la temperatura si mantenga vicino agli stessi valori (al di sotto si rischia di non attivare la fermentazione, al di sopra il lievito può degradare).

Quanto ottenuto si chiama mosto di malto.

**CHIUSURA FERMENTATORE**

11) Procedere quindi alla perfetta chiusura del fermentatore infilando il coperchio verticalmente inserendo i denti di aggancio nelle apposite sedi. Ruotare poi il coperchio seguendo il senso indicato dalla freccia.

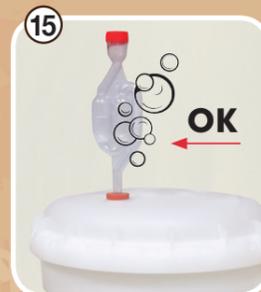


12) Utilizzando entrambe le mani, stringere il coperchio facendo forza con le dita sulle nervature laterali fino alla perfetta chiusura.

**FERMENTAZIONE**

13) Inserire il gorgogliatore sul coperchio nel foro preposto precedentemente munito di guarnizione.

14) Riempirlo per metà con acqua potabile e applicare alla sommità il tappino rosso.



15) Collocare il contenitore in posizione elevata adatta al successivo travaso. **Dopo alcune ore inizierà il gorgogliamento (bolle all'interno del minifermentatore) a conferma che la fermentazione si è avviata.** La fermentazione si completerà dopo 6/7 giorni. Questo dipenderà ovviamente dalla temperatura dell'ambiente in cui sarà collocato il contenitore durante la fermentazione (non inferiore a 20°C e non superiore a 28°C). Assicurarsi che la temperatura resti costante per qualche giorno.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

**CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE**

16) Dopo circa 6 gg la fermentazione dovrebbe essere alla fine. Dovrete notare se il gorgoglio del minifermentatore è fermo, a questo punto è ora di misurare il peso specifico della vostra bevanda con il densimetro.



17) Riempire di mosto il cilindro aprendo leggermente il rubinetto applicato al contenitore, quindi immergervi il densimetro. Se la densità è compresa tra i valori 1.003-1.005 procedere all'imbottigliamento. Con densità superiore a 1.006 attendere e riprovare dopo due giorni.

(Il peso specifico viene letto nel punto in cui la scala graduata del densimetro taglia il livello del liquido).

A) 1.021-1.040 Inizio fermentazione (Densità Iniziale)

B) 1.003-1.005 Fine fermentazione (Densità Finale)

Quando la Densità Finale è stabile per due giorni consecutivi la bevanda è pronta per essere imbottigliata.

Attenzione: immettere il mosto nel cilindro molto lentamente onde evitare il risucchio della soluzione posta nel gorgogliatore.

Dopo l'uso NON riutilizzare il mosto.

**LAVAGGIO DELLE BOTTIGLIE**

18) Sanificare con la soluzione sterilizzante le bottiglie precedentemente lavate.

Versare parte della soluzione nella prima bottiglia, agitare e poi versare la soluzione nella seconda bottiglia e così di seguito. Ogni 10 bottiglie gettare la parte di soluzione usata e riprendere con nuova soluzione. Risciacquare le bottiglie con acqua potabile e sgocciolarle.

Molto utile e consigliato l'utilizzo dell'avvinatore/sterilizzatore Ferrari "Spin". (art. 41180 non incluso nel kit)

**IMBOTTIGLIAMENTO**

Importante: non agitare il contenitore onde evitare che i sedimenti risalgano in superficie.

19) Porre il contenitore su di un supporto più alto rispetto al collo delle bottiglie.

Togliere il gorgogliatore dal coperchio del contenitore. Applicare il travasatore al rubinetto utilizzando l'apposito raccordo. Aprire il rubinetto ed infilare la bottiglia nel travasatore partendo dal basso. Quando la valvola arriverà a toccare il fondo interno nella bottiglia la bevanda comincerà ad uscire (riempiendo dal basso e provocando poca schiuma). Quando la bottiglia risulterà piena sfilare la stessa e procedere con la seconda e così via.