12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

PRÁCTICA APÍCOLA INNOVADORA

Elaboración de hidromieles con infusiones de café

Aporte
Transformación
Otros

Abeja
Apis Mellífera

Práctica por etapa
Valor Agregado

Importancia

Generar beneficios económicos, culturales y medioambientales y aprovechar un mercado diferente al de la miel tradicional.

Descripción técnica

Materiales para 8 botellas de 500 ml:

- 1.5 kg de miel (aproximadamente)
- 4.5 litros de agua (aproximadamente)
- 50-60 gramos de granos de café (ajusta según tu preferencia de sabor y fuerza)
- 1 sobre de levadura para hidromiel (seguir las instrucciones del fabricante)
- Nutrientes para levadura (seguir las instrucciones del fabricante)
- Fermentador de al menos 5 litros de capacidad. *Airlock* y tapón. Hidrómetro o refractómetro. Cafetera o equipo de preparación de café. Filtros de café o tela de muselina. Botellas de vidrio y tapones. Hervidor u olla. Productos de limpieza y desinfección

Procedimiento:

- Calienta 1.5 litros de agua en una olla grande. Agrega la miel y revuelve hasta que se disuelva por completo para crear el mosto. Llena el fermentador con el mosto y el agua restante hasta alcanzar unos 4.5 litros en total. La temperatura debe de estar alrededor de 21-24°C.
- Prepara una infusión de café concentrada utilizando el equipo de preparación de café. Deja enfriar. Filtra para eliminar los granos de café y sedimentos. Puedes usar filtros de café Agrega la infusión al fermentador con el mosto. Mezcla bien para que estén completamente combinados.
- Prepara la levadura siguiendo las instrucciones del fabricante y agrégala al fermentador. Añade también los nutrientes para levadura según las indicaciones.
- Cierra el fermentador con el tapón y el *airlock* para permitir que el dióxido de carbono escape durante la fermentación. Deja que la hidromiel fermente en un lugar fresco y oscuro durante el período especificado por la levadura, generalmente de 2 a 4 semanas. Una vez que la fermentación haya terminado, utiliza el hidrómetro o refractómetro para medir la gravedad específica y asegurarte de que el proceso esté completo. Tras la fermentación, embotella la hidromiel y deja que reposar por al menos unas semanas para permitir que los sabores se desarrollen y maduren.

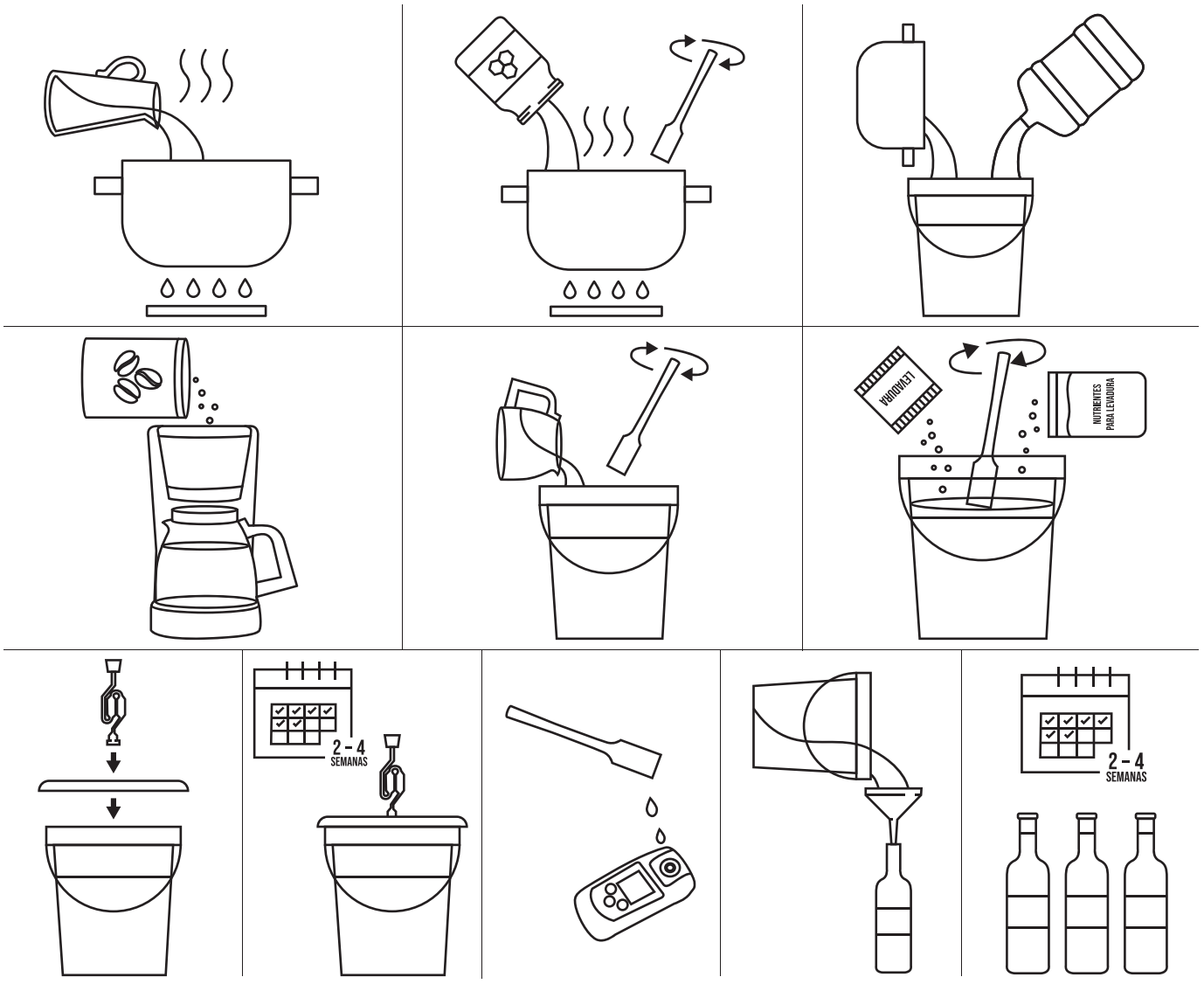
Costo de implementación $$$

i-030

MATERIALES



PROCEDIMIENTO



Resultados

Al catar la hidromiel, se nota una agradable combinación de sabores. El color es un tono dorado profundo, brillante y atractivo.

Vida útil

La hidromiel puede tener una vida útil bastante prolongada si se almacena adecuadamente.

Desventajas

Su producción y envejecimiento pueden ser un proceso más lento en comparación con otras bebidas alcohólicas.

Recomendaciones

Considerar experimentar con diferentes tipos de miel para obtener sabores y perfiles únicos. Al utilizar una variedad de miel, se pueden crear hidromieles con sabores y aromas sorprendentes

Impacto Ambiental

Positivos: La hidromiel se elabora principalmente con miel y agua, dos recursos naturales renovables. A diferencia de algunas bebidas alcohólicas que requieren la agricultura intensiva de cereales, la producción de hidromiel puede requerir menos tierra y recursos agrícolas.

Al promover la apicultura, la producción de hidromiel puede contribuir al mantenimiento de la biodiversidad al brindar hábitats para las abejas y otras especies polinizadoras, lo que a su vez es esencial para la reproducción de plantas y la salud de los ecosistemas.

Negativos: La producción de hidromiel implica el calentamiento del agua para diluir la miel, el proceso de fermentación y, en algunos casos, el embotellado. El uso de energía para estos fines puede contribuir a las emisiones de gases de efecto invernadero si proviene de fuentes no renovables.

El proceso de producción puede generar residuos como sedimentos y restos de ingredientes. Es importante gestionar adecuadamente estos desechos para minimizar su impacto ambiental.

Aunque la hidromiel puede requerir menos agua en comparación con algunas bebidas alcohólicas, el agua aún se utiliza en el proceso de dilución de la miel y la limpieza del equipo. La conservación del agua es un aspecto importante a considerar.



Técnico:
Fernando Nepomuceno J.
Apicultor:
Herminio Bravo Ramos
Localización:
Puebla

Regulaciones

NORMA Oficial Mexicana NOM-004-SAG/GAN-2018, Producción de miel y especificaciones. NOM-145-SCFI-2001.

NORMA OFICIAL MEXICANA, INFORMACIÓN COMERCIAL - ETIQUETADO DE MIEL EN SUS DIFERENTES PRESENTACIONES - NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-120-SSA1-1994: Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Observaciones

Antes de comenzar la producción de hidromiel, investigar sobre los ingredientes, equipos y procesos involucrados. La planificación adecuada puede ayudar a evitar problemas durante la elaboración.

Mantener un riguroso nivel de limpieza y desinfección en todo el proceso. Cualquier contaminación puede afectar negativamente el sabor y la calidad de la hidromiel.

Si se planea compartir o vender la hidromiel, asegurarse de cumplir con los requisitos legales de etiquetado para bebidas alcohólicas en el área.

Sugerencias de soporte

Romero, C. A. (2012). Evaluación de la fermentación alcohólica para la producción de hidromiel. Univ. Nac. Colomb, 1-144.
KEMBER, Tomás, et al. Producción de Hidromiel como valor agregado en la localidad de Almafuerte. 2018. Tesis de Licenciatura.
Jaramillo, M. (2022). DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE BEBIDAS DIGESTIVAS BASADAS EN HIDROMIEL MACERADO DE CAFÉ, HORCHATA Y JAMAICA, PARA MARIDAR LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DEL RESTAURANTE MAMA LOLA. LOJA 2022 (*Doctoral dissertation*).



