

Wat is mede?

In principe kan dit elke drank zijn op basis van het vergisten van honing.

Zelf heb ik zeer positieve ervaring met het maken van de klassieke mede, mousserende mede, honing-geuze, berkenwijn, honingbier en krieckenmede, rozebottelmede, vlierbloesem-mede, hop-mede, perzikmede, sleedoornmede, perenmede en notebolstermede.

Het gaat daarbij dan niet om limonade-achtige toestanden, maar werkelijk om wijnen die naast een goede druivenwijn mogen staan. Er komt zeer veel druivenwijn op de markt die verre inferieur is aan wat men zelf met bescheiden middelen kan brouwen op basis van honing.

Waarom wordt er niet meer mede aangeboden op de markt?

Enerzijds beheersen weinig imkers de techniek om tot een volwaardig product te komen.

Anderzijds is honing als basisgrondstof voor commerciële wijnproductie te duur.

De grondstofkost in de beste fles druivenwijn overtreft nauwelijks 25 cent. In de verkoopprijs van bvb 10 Euro per fles zit dan een 1 Euro winst, en de rest zijn belastingen. Eenzelfde fles mede kost al gauw 2 Euro fr aan grondstoffen. Als een commersant een vergelijkbaar winstniveau wil halen, kost deze fles niet 11,75 Euro, maar dank zij de belastingen gaat dat eerder naar de 25 Euro toe. Eerlijke concurrentie?

Maar niet gemeurd. Wanneer we zelf als imker onze mede brouwen hebben we vooreerst de grondstof aan een voordelige prijs. Wie geen imker is kan het wellicht met een imker op een akkoord gooien. En bovendien betalen we geen alcoholbelastingen (zolang het voor eigen gebruik blijft natuurlijk).

Wat is nu een goede mede?

Die moet helder zijn, en vrij van zwevende delen, voorzien van een goed boeket, voldoende zuur, harmonieus en complex van smaak, en naar smaak ofwel zeer zoet, ofwel zo droog mogelijk.

Vooraf tegen dit laatste wordt vaak gezondigd. Een mierzoete mede kan gedronken worden als dessertwijn, en dan drinkt ge er toch niet veel van. Maar een mede die korrekt droog is, daarvan kan men naar hartelust drinken. Een mede die net niet droog genoeg is, smaakt klef en papperig, eigenlijk gelijk een slechte limonade. Dat soort mede vindt men zeer veel op de markt, en het is die die mede een slechte naam bezorgt. Nochtans is het helemaal niet zo moeilijk tot een droge mede te komen, als men maar geduld heeft.

Waaruit wordt mede gemaakt?

Water, honing, zuren, tannine of hop, eventueel gistvoeding en natuurlijk ook gist, geduld en afbliven.

Elk ingrediënt speelt zijn rol, en beïnvloedt het eindresultaat.

Naar verluidt speelt de waterkwaliteit een grote rol. Ons plaatselijk stadswater (Brussel) is zeer geschikt. Het komt uit de Ardennen en is voldoende kalkrijk, en is niet merkbaar gechloord. Naar 't schijnt is teveel kalk slecht voor 't boeket. Feit is dat kalk een deel van de zuren neutraliseert en soms ook doet neerslaan. In sommige streken is het water sterk gechloord. Dat geeft natuurlijk chloormede. Behalve dat, heb ik eigenlijk geen ervaring met andere waters. Maar slechte waterkwaliteit (geuren, niet steriel ,...) kan een reden zijn van mislukken.

De kwaliteit van de honing bepaalt natuurlijk de kwaliteit van de mede. Er worden verhaaltjes verteld dat mede pas drinkbaar is na een jaar of twee. Als ge goede honing gebruikt, kan er direct na het stilvallen van de gisting en het klaren gedronken worden (enige uitzondering is Geuze).

Slechte smaken worden veroorzaakt door :

- Minderwaardige honing. Gebruik geen koolzaadhoning die naar ranzige boter ruikt. De alcohol verheft nog de botergeur, en jaren laten staan zal er geen genietbare mede van maken. (Al moet ik zeggen dat ik recent een koolzaadhoning-mede geproefd heb die goed meevalt. Moderne koolzaad variëteiten ruiken niet meer zo sterk). Het parfum van de honing draagt in grote mate bij tot de ontwikkeling van het boeket. Reukloze honing geeft een reukloze mede. Een reukloze

honing in een fruitwijn geeft wel verschil tegen een fruitwijn waarvan het alcoholgehalte met suiker is omhoog gebracht, maar niet veel.

In zekere zin is dit spijtig. Anders konden we op deze manier een minderwaardige honing opwaarderen. Het is zo dat een honing die onverkoopbaar is (omwille van kwaliteit, niet omwille van verzorging of gisting) een mede oplevert die ongenietbaar is.

- Vuile honing. Schuim eerst de honing af vooraleer hij in gisting wordt gezet. Gebruik daarvoor eventueel een bad van Marie op 35° C. Als ge ontzegelwas uitwast, verwijder grondig de laatste wasresten. Het zijn de was- en propolisresten die mee in gisting worden gegeven, die aanleiding geven tot “medicijnsmaken”. Dit soort smaken verdwijnt echter langzaam, t.t.z. na een tweetal jaar of meer op fles. Dit is echter verloren tijd, en het komt de kwaliteit van de mede niet ten goede.
- Teveel sulfiet. Sulfiet wordt gebruikt als sterilisatiemiddel. Bij onoordeelkundig gebruik komt men tot overdosering, en dat kan een anaërobe gisting op fles teweegbrengen, zodat de wijn naar 't putteke ruikt, of in extreme gevallen naar rotte eieren. Lagere overdoseringen geven een stekende neus aan de wijn.

Zelf heb ik nog geen sulfiet gebruikt. Naar verluidt is die nodig om tot een goede glycerine-opbouw te komen, maar voor een mede is dat normaal geen probleem.

Geen sulfiet gebruiken veronderstelt wel dat men compromisloos zuiver te werk gaat, en dat zelfs de kleinste gemorste druppel wijn direkt wordt opgekuist. Ook bvb. nooit een DJ leeggieten boven een stinkend rioolputje, want het verplaatste volume aan vloeistof wordt terug binnen gezogen aan lucht, die in dat geval vol hangt met rottingsbacteriën. Als je in een warme kelder moet overhevelen waar fruitvliegjes zijn, spuit dan 's avonds tevoor een beetje insecticide. Het feit dat ik al twintig jaar op dezelfde plaats met succes mede maak bewijst dat het kan zonder sulfiet.

Vele recepten bevelen aan de honing te koken voor gebruik. Dit heeft voornamelijk twee doelen. Ten eerste het steriliseren van de most, zodat alle vreemde gisten dood zijn, en enkel de giststarter een kans krijgt. Ten tweede om de natuurlijke eiwitten uit de honing te laten agglomereren. Deze worden dan tijdens het koken afgeschuimd. Resteiwitten kunnen problemen geven bij het klaren van de mede. Dit probleem stamt vooral uit de korf-imkerij waar de honing geperst werd met broed.

Zelf vind ik het koken van de honing doodzonde. Wat overblijft na een halfuur koken is nauwelijks meer waard dan een suikersiroop. Alle aromastoffen die een gezonde imkerhoning typeren zijn weg, en er komt een karamel-achtige smaak in de plaats.

Ik kook dan ook nooit de honing. Ik werk met een voldoende sterke giststarter, zodanig dat de wilde gisten weggeconcentreerd worden, en mits het gebruik van voldoende tannines en/of hop worden de eiwitten voldoende neergeslagen om problemen bij het klaren te vermijden.

De dosering van de honing is anders dan bij het gebruik van suiker.

Eén mol bietsuiker weegt 342 gram en geeft na vergisting 184 gram ethanol. Dit is een opbrengst van 53.8 %. Handelssuiker (kristalsuiker) bevat ongeveer 95 % bietsuiker, dus is de opbrengst 510 gram ethanol per kilo handelssuiker. Vandaar de vuistregel dat voor een alcoholgehalte van 10° , 200 gram handelssuiker per liter nodig is.

Honing bevat in hoofdzaak glucose en fructose. Deze zijn eigenlijk de gehydrolyseerde vorm van bietsuiker. Daarom komt in het geval van honing 184 gram ethanol uit 360 gram glucose en fructose. Een opbrengst van slechts 51.1 %. Bovendien bevat honing zo'n 20% water. Daarom heeft men voor dezelfde alcoholconcentratie 250 gram honing nodig.

Ikzelf ben gaandeweg steeds minder honing gaan gebruiken. Mijn mede smaakt zeer goed. Hij smaakt naar nog. En dat is wat gevaarlijk voor een mede van 12 tot 14° .

Vroeger gebruikte ik zo'n 4 kg honing per 10 liter water (om toch maar zeker te zijn dat hij zou bewaren). Dit levert echter zo'n 16% alcohol. Moeilijk droog te gisten, en toch nogal straf.

Ik ben gaandeweg gezakt naar 3.5 kg per 10 liter. En nu zit ik op een peil van 10 kg honing op een Dame-Jeanne van 34 liter. Dit is nog goed voor 11.5%, wat zeker straf genoeg is om te bewaren. Deze mede gist zeer goed droog (zelfs een beetje op het wrange af), maar eens dat ge dat leert waarderen, wilt ge geen “limonade” meer.

Om een snelle vergisting te bekomen is het best de honing in drie stappen toe te dienen.

Bijvoorbeeld voor een DJ van 34 liter : eerst 3 kg honing, en de DJ tot de helft aanvullen met water, en dan de giststarter erbij. Zo krijgt de giststarter voldoende zuurstof om te ontwikkelen, en wordt hij ook niet teveel verdund. Eens de omstuimigste gisting voorbij, 4 kg honing erbij, en aanvullen met water tot 25 à 30 liter. Terug na de omstuimige gisting de rest van de honing erbij, en DJ aanvullen tot in de hals.

Wanneer er pulpgegist wordt (Tamarind, krieken, fruit, ...), gebeurt het persen best na de eerste omstuimige gisting. Eventuele zuurstof die bij het persen wordt ingebracht wordt dan snel genoeg verbruikt, en benadeelt de wijn niet.

Ik vergist bij voorkeur warm (20-25° C). Vroeger werkte ik daarvoor in een licht verwarmde ruimte. Gemakkelijker gaat het nog met een aquariumthermostaat. Het kleinste model (100 W) volstaat ruim voor een DJ van 34 liter. Zo verkrijg ik een snelle gisting.

Na de gisting schakel ik de verwarming uit, en dan klaart de wijn zeer snel.

Het volgende belangrijke ingrediënt zijn de zuren.

De reden dat honing niet gewoon zoet smaakt, is door zijn zuurtegraad. Honing bevat weinig zuur, maar door het lage watergehalte heeft dit een hoge activiteit. De pH van honing is ongeveer 3. Zo zuur als azijn! Het zuur breekt het zoet, en verklaart de lekkere smaak van honing.

Hetzelfde effect vindt men in zoet-zure augurken, ketchup en zelfs appelspijs. Het is niet toevallig dat men in Mexico friet met honing eet. Honing kan zeer goed ketchup en appelspijs vervangen.

Een aanrader bij de braadworst.

Maar terug naar het zuur in onze mede.

Na het verdunnen van de honing in het water, stelt het natuurlijke zuur niet veel meer voor. Om een goede smaakgewaarwording te verkrijgen, is rond de 7 gram per liter

“wijnsteenzuurequivalent” nodig. Daar er tijdens de gisting wat zuur verbruikt wordt, mik ik naar 8 à 8.5 gram per liter om te starten.

Wijnsteenzuur komt veel voor in druiven, en vormt als monokaliumzout een korstvormig neerslag in gistingsvaten, rijpingsvaten en soms zelfs nog in de fles. Vooral bij rode wijnen uit Frankrijk een gekend verschijnsel.

Een eerste mogelijkheid is het toevoegen van zuivere zuren uit de handel.

Voordeel is dat het goedkoop is. De kwaliteit is goed en betrouwbaar, en vergissingen zijn uitgesloten. Deze zuren zijn 100 % identiek aan de natuurlijke, en zeker niet slechter.

Populair zijn :

Melkzuur ($\text{CH}_3\text{CHOHCOOH}$; MG 90.08; 1 zuurgroep; 83% equivalent))

Citroenzuur ($\text{HOCCOH}(\text{CH}_2\text{COOH})_2$; MG 192.14; 3 zuurgroepen; 117% equivalent))

Wijnsteenzuur (HOOCCHOHCHOHCOOH ; MG 150.09; 2 zuurgroepen; 100% equivalent))

Appelzuur ($\text{HOOCCH}_2\text{CHOHCOOH}$; MG 134; 2 zuurgroepen; 112% equivalent))

Barnsteenzuur ($\text{HOOCCH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$; MG 118.09; 2 zuurgroepen; 127% equivalent))

Acsorbinezuur (Vit. C; MG 176.14; 1 zuurgroep; 43% equivalent))

Mijn voorkeurmengsel is 30% Barnsteenzuur + 50% Citroenzuur + 15% wijnsteenzuur + 5% Vit.C (114 % equivalent))

Een gemengd zuur is beter, omdat het de complexiteit van de smaak verhoogt. Er is ook standaard gemengd zuur in de handel (Mixacid = wijnsteen + citroen + appel).

Melkzuur wordt vaak gebruikt om een afgewerkte wijn aan te zuren na gisting en klaring. Het vormt niet gemakkelijk neerslagen met wat nog in de wijn zou kunnen zitten. Ik vind het niet zo goed van smaak, en probeer het te vermijden door voldoende zuur toe te dienen voor de gisting. Al wat dan wil neerslaan, kan ook neerslaan.

Citroenzuur komt ook voor in citroen, appelsien, enz. De meeste recepten voor mede bevelen het sap aan van 4 citroenen per 10 liter. Dit is zeer delikaat, want het minste beetje schil dat mee wordt uitgeperst maakt van Uw mede een citroenmede.

Citroenzuur is beter te betrekken uit TAMARIND. Dit is verkrijgbaar als gedroogd vruchtvlees, samengeperst in pakjes van 400 gram. 1.200 gram voor een DJ van 34 liter is de goede dosering mits toegift van een 40 gram barnsteenzuur. Het citroenzuur uit de tamarind is zo zuiver, dat men het anders herkenbaar smaakt. Tamarind geeft echter niet het risico op een uitgesproken smaak

zoals citroen. Toedienen gebeurt als pulpgisting. Breek het vruchtvlees in klompjes van ongeveer een cm groot. Met de hand, nooit met de mixer, om de pitten niet te breken. Persen na één tot twee weken pulpgisting.

Wijnsteenzuur komt voor in druiven, maar dat is een ander verhaal. Natuurlijk belet niets U een druivenwijn met honing te “Chapitaliseren”.

Appelzuur komt voor in appels en veel ander fruit. Appelsap geeft 3-4° alcohol. Aanvullen met honing geeft een goede appelmede. Appelzuur kan zelf een bacteriële omzetting ondergaan, en vormt dan melkzuur + koolzuurgas. Dit geeft een lichtjes parelende wijn, die zeer aangenaam kan zijn. Evengoed is het een risico, want er kan zoveel druk ontstaan dat er stoppen springen.

Barnsteenzuur komt zowat in alles voor, maar nergens uitgesproken. Best als zuiver zuur toe te voegen.

Appelzuur en barnsteenzuur zijn de enige goede zuren die bijdragen tot het boeket. Ze vormen esters met ethanol en andere alcoholen die zeer aangenaam ruiken. Ikzelf gebruik enkel barnsteenzuur, teneinde de appelzuur-melkzuurgisting te vermijden.

Vitamine C is ook een zuur, en heeft naast de vitamine werking, een anti-oxidans werking. Het vermijdt oxidatie van de wijn, wanneer er bijvoorbeeld lucht in de DJ komt. De wettelijke norm voor Franse wijnen is 50 ppm (= 0.5 gr/10 liter). Dit is vooral bedoeld om vervalsing tegen te gaan. Om gezondheidsredenen is er geen enkele limiet(zie www.rath.nl). Ik voeg met mijn mengzuur 3.5 gr/10 liter (350 ppm) toe, en dat is zeker niet ongezond. Met het gebruik van citroensap als zuurbasis bekomt met trouwens ook dergelijke concentraties aan Vitamine C. Vitamine C wordt in tabletjes van één gram, dagelijks te nemen, aanbevolen als vitaminesupplement. Dezelfde hoeveelheid kunt ge terugvinden in 3 liter mede. Ik heb zelfs al eens mede gemaakt met 7 g VitC/liter.

Na de zuren, volgen tannine en hop. Als er pulpgisting wordt toegepast, wacht men best tot na het persen voor het toevoegen.

Tannine is in de handel als geel-bruin poeder, dat werd geëxtraheerd uit eikegalnoten, dan wel uit wijnranken. Men kan ook wijnranken of galnoten zelf koken, en het afgekoelde extract gebruiken. Het poeder is minder riskant, want wie weet wat ge naast het tannine nog extraheert. Meer is niet altijd beter, en bovendien laat het poeder een exact doseren toe.

Mijn normale dosis varieert tussen 10 en 20 gram per DJ van 34 liter. Het overschot slaat toch neer, en er is weinig risico voor overdosering. Tannine slaat ook eventuele eiwitten neer, die anders een waas kunnen vormen als de mede op fles is. Ook verheft tannine de kleur een beetje.

Hop is verkrijgbaar als gedroogde bellen of pellets. Pellets zijn makkelijker te verwerken en beter te bewaren dan bellen. Men kan de hop als dusdanig laten meegisten, of hem eerst gedurende een 30 minuten in water apart laten koken. Dit verdrijft heel wat etherische oliën (minder geur, maar minder nadelige invloed op schuimvorming als ge honingbier wilt maken), en isomeriseert de bitterstoffen, zodat die nog bitterder worden. Mijn normale dosis is 20 tot 30 gram per DJ van 34 liter. Let op: de bitterheid neemt toe met de jaren als de hop niet gekookt werd.

Gistvoeding is nodig omdat honing weinig mineralen bevat. Volg de voorschriften van de handel.

Gist. Dit is een vaak gebruikte term, maar eigenlijk bedoelt men ferment. Dat is meer algemeen, en dekt ook bijvoorbeeld de bacteriën die de Geuze maken.

In de handel is gedroogde korrelgist verkrijgbaar. Deze is beter dan bakkersgist, want de herkomst van de gist bepaalt mee de smaak en het boeket van de wijn, even groot als het verschil tussen champignons en boleten. Een bordeaux gist geeft een uitgesproken bordeaux smaak. Geschikt voor mede zijn alle witte wijn en champagne gisten.

Doe de droge korrelgist in een lege wijnfles, voeg 0,2 liter water toe, en laat 15 minuten staan in een vertrek boven de 20° C. Voeg dan een klontje suiker toe, en sluit de hals af met een pluk watten. Na een paar uur verschijnen al de eerste blaasjes, en 's anderendaags kan de starter gebruikt worden. Als ge niet direct kunt verder werken, houdt dan de starter in gang door er elke dag een klontje suiker een toe te voegen. Zo houdt ge hem gemakkelijk twee weken in zwier. Een PET-fles gaat nog beter.

Als de most gereed is in de DJ, voeg dan de starter toe, en roer hem er goed doorheen. Een goede en snelle start is al wat er nodig is om de wilde gisten te onderdrukken, en besmetting te

Een Geuze starter maakt ge met een klein flesje Geuze van Cantillon + 1/2 liter water + 3-4 klontjes suiker. Deze kan wel een weekje nodig hebben om in gang te schieten.

Cavé : Na de eerste gisting smaakt de “lambik” eccourant slecht (men spreekt van zieke wijn). Er volgt echter een tweede gistingsproces dat op een zestal maanden tijd deze slechte smaak wegwerkt. Na een jaartje liggen is hij eersteklas.

Rest dan enkel nog de azijnvlieg. Dit is een klein fruitvliegje, dat de azijnzuurbacterie ronddraagt. Infectie vermijden is dus simpelweg de azijnvlieg weghouden. Dit doen we best door de beestjes weg te houden en ze niet te laten kweken, t.t.z. door zuiver te werken. Gemorste wijn direct opkuisen en naspoelen. Eventueel de mand van de DJ elk jaar eens bespuiten met insecticide. Verder zorg dragen voor het waterslot, zodat er geen lucht aan de wijn kan. Dit vermindert de ernst van een eventuele infectie, en houdt ook de vliegjes buiten.

Bij eventuele kaamgisting (om sherry te maken) moet wel lucht in de DJ kunnen. Gebruik dan een leeg waterslot, afgesloten met een propje watten om het vliegje buiten te houden.

De wijn is nu goed op weg.

Maar tijdens de gisting ontstaat een heleboel neerslag in de wijn. Deze bestaat uit dode gistcellen, maar ook uit neergeslagen eiwitten, en bij pulp gisting op fruit ook uit stukjes uitgelooft fruit. Dit mag natuurlijk niet mee in de fles. Een goede wijn is helder als kristal, hoe donker ook de kleur.

Het afscheiden van het bezinksel (de droesem) gebeurt makkelijkst met geduld en een hevel. Geduld om enkele maanden te wachten, zodat het bezinksel kan samepakken tot een dichte laag in de bodem van het vat. Hoe lager de temperatuur, hoe sneller het gaat.

Vervolgens gebruiken we een hevel om de klare bovenlaag over te tappen in een propere DJ. De vuile bodemlaag blijft achter in de eerste DJ. Dit geeft natuurlijk een serieus volumeverlies. Na het overhevelen moet de DJ terug tot boven toe gevuld worden, om enerzijds oxidatie van de wijn te vermijden, en anderzijds kaamvorming te vermijden. De kaam is ook een gistsoort, die alcohol omzet tot koolzuur en water. De wijn verliest dus aan sterkte. De kaamgist ontwikkelt enkel als er lucht aan de wijn kan. Soms is de ontwikkeling van kaam gewenst, bijvoorbeeld wanneer men een mede wil omzetten tot Sherry. De kaam geeft een mooie ronde nootachtige smaak. Naar verluidt wordt in de Jerez wat gips-poeder over de druiven gestrooid voor het persen. Dit zuurt de most een beetje extra aan, en stimuleert blijkbaar de vorming van de juiste kaam. Dosis ken ik niet.

Wenst men echter geen kaam, dan moet de DJ bijgevuld worden. Eventueel met gewoon water. Houd hiermee wel rekening in Uw origineel recept, want Uw alcoholpercentage zakt.

Waar ik kan verkies ik naast elke DJ van bvb. 34 liter, ook een kleine fles van 5 liter met hetzelfde recept in gang te zetten. Na de eerste overheveling dient de kleine fles om de DJ aan te vullen. Een eventueel overschot blijft verder staan in een gewone wijnfles of een PET-fles, om bij een volgende overheveling aan te vullen. Proef echter steeds de inhoud van de kleine fles vooraleer ge aanvult. Mocht er iets mis zijn met de smaak ervan, dan kunt ge het beter weggooien en water in de plaats gebruiken, eerder dan te riskeren het groot vat om zeep te helpen.

Het overhevelen moet in de praktijk twee of driemaal gebeuren vooraleer de wijn kristalhelder is.

Dan komt de wijn op fles.

Nodeloos te zeggen dat de flessen zuiver moeten zijn. Flessen zijn relatief duur, dus vraag de familie ze bijeen te houden. Best is de flessen te spoelen zogauw ze zijn leeggemaakt. Zet een fles weg met een restje wijn, en na een week staat er schimmel in de fles. Enkele maanden later is alles ingedroogd, zodat er in de fles een korst vuil zit, met alle ingrediënten erin om de wijn slecht te maken. Om die korst eruit te krijgen moet ge dan de grote kanonnen bovenhalen (bleekwater, ammoniak, sulfiet, ...). Als ge de fles spoelt wanneer ze leegkomt gaat het vanzelf, en er blijven geen voedingsstoffen achter waarin zich gisten of bacteriën kunnen ontwikkelen.

Na het spoelen de fles ondersteboven laten drogen, en wegleggen met bvb een oude stop erin. Zo komt er geen stof in de fles. Het is later veel gemakkelijker eventueel een muf luchtje uit de fles weg te spoelen, dan om al het patattenstof dat er intussen had kunnen invliegen eruit te wassen.

Met de hevel wordt de wijn dan overgetapt in propere flessen. Proper werken, en zien dat er geen fruitvliegjes in de buurt zijn. Niet spatten met de wijn, zodat er niet teveel zuurstof in de wijn komt.

Onmiddellijk stoppen.

Ik verkies tegenwoordig plastic stoppen. Goede kwaliteit kurken stoppen zijn niet meer te betalen (10 fr/stuk voor korte, 12 fr/stuk voor lange). Bovendien maakt de stop de wijn niet beter, maar kan een slechte stop de wijn bederven.

Plastic stoppen kosten slechts 1.5 fr/stuk, en ze zijn herbruikbaar.

Wilt ge schuimmede of honingbier maken, dan moeten we bij het bottelen vergistbare suiker toevoegen. Ik verkies hiervoor harde klontjessuiker. Deze heeft de hoogste zuiverheid, en bevat geen stoffen die een troebeling kunnen veroorzaken. Ook is het gemakkelijk te doseren.

Voor een fles van 0.75 liter geven twee klontjes een koolzuurgasdruk van 5 à 6 bar. Dan moet ge wel goede Champagne of Geuzeflessen of PET-flessen gebruiken. Gebruik voor bierflessen hoogstens één klontje. Deze kunnen slechts tegen 3-4 bar. Meestal werk ik met een half klontje per fles. Dit geeft al een mooie sprankelende mede.

Bij het hergisten op fles ontstaan weer dode giscellen. Opletten dus bij het transporteren en het uitschenken.

Eventueel kunt ge plastic frisdrankflessen een tweede leven geven. Dit is goed mogelijk voor honingbier. Enkel flessen van spuitwater komen in aanmerking.

Kostprijsberekening.

Voorbeeld : Een Berkenwijn, DJ van 34 liter

Berkesap	gratis
honing 10 kg	70
Barnsteenzuur 72 gram	4
Citroenzuur 120 gram	1
Wijnsteenzuur 36 gram	0,8
Vitamine C 12 gram	0,5
Gistvoedingszout 20 gram	0,2
tannine 20 gram	1,2
(alternatief hop 60 gram : 3 Euro)	
gist reinkultuur 7 gram	0,8
afschrijving Dame-Jeanne	2,5
uurlonen : 8 uur x 8 Euro/u	64

Totaal 145

een DJ van 34 liter geeft ongeveer 30 liter bruikbare wijn, ofte 40 flessen van 0.75 liter.

Kostprijs per fles is dus : 3,63 Euro.

Reken daarbij 0,25 Euro voor de fles en 5 cent voor de stop (+ eventueel 7 cent voor een muilband).

Totale kostprijs zo'n 4 Euro/fles (inclusief Uw uurloon + de prijs van de gebruikte honing).

Nuttige adressen :

VAW Kontaktadres : VAW-Huis Vliermaalroot, Gauwerstraat 19, 3721 Kortessem

VAW Ledenadministratie : Marcel Penders, Eikenstraat, 14, 3690 Zutendaal, 089/61.10.55

VMWG - Nationaal; Voorzitter Marc Roos; Oude Vierschaarstraat, 34; 9831 Deurle; 09-282.54.62

Brouwland/Farma-Import, Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo, 011/40.14.07; fax 011/34.73.59

B.M.S, Brugsesteenweg 313-7, B8520 Kuurne, 056/71.46.65

Proost wordt uitgegeven door Farma-Import