

Ammostamento – guida rapida

Thomas Blum, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Cernita e lavaggio



- Eliminare i frutti sovramaturi o marcati.
- Allontanare foglie e relativi piccioli.
- Selezionare solo frutti ben maturi.

Obiettivo: **Ridurre la presenza di microrganismi**



Sminuzzamento



- Pomacee: meccanicamente, con un frantoio per la frutta.
- Drupacee: manualmente, con un pestello.

Obiettivo: **Fluidificare il mosto velocemente e allontanarne l'ossigeno**



Acidificazione



- Unire acido fosforico e acido lattico (1:1).
- Pomacee: 400 ml / 100 kg di frutta.
- Drupacee: 200 ml / 100 kg di frutta.

Obiettivo: **Ostacolare batteri e lieviti selvaggi**



Aggiunta di lievito



- Dose: 20 g di lievito secco / 100 kg di frutta.
- Attivazione: diluire 1 parte di lievito in 10 parti d'acqua a 35 °C e attendere 15 min.

Obiettivo: **Avviare la fermentazione velocemente**



Fermentazione

- Chiudere il fusto ermeticamente.
- Posizionare il gorgogliatore e lasciare fermentare a 15 – 20 °C.
- Aprire il fusto solo al momento della distillazione.

Obiettivo: **Evitare che la fermentazione rallenti**



Materiale:

Landi / www.baldinger.biz / www.wengertechnologie.ch / ...

Lista regionale delle distillerie per conto di terzi:

Estensione bevande e distillati (admin.ch)

