

KULTURA-CULTURA / SAGARRA-MANZANA / SIDRA-SAGARDOA

SAGARDOAREN HIZTEGIA: El mosto durante la fermentación (Parte 2).

SAGARDOAREN LURRALDEA - 10/07/2015 · 9:49

Sin comentarios



- **Conservación:** Utilización de técnicas necesarias para que la sidra no se estropee y se mantenga por largo tiempo. Para que la sidra llegue al consumidor en buen estado, el sidrero tiene que cuidar ciertas normas de conservación.

- **Control de la temperatura:** Conjunto de medidas para tener la temperatura bajo control. La temperatura tiene mucha importancia en la fermentación del mosto; en la fermentación alcohólica las levaduras no tienen actividad a menos de 3 C° y muy lenta entre 6-7 C°. Los cambios de temperatura bruscos tienen mala influencia en la fermentación, pudiéndose llegar a parar la fermentación. La temperatura ideal para la actividad de los microbios es alrededor de los 30 C°, pero para evitar la competencia de las cepas de bacterias que no convienen, la temperatura ideal para el proceso de la fermentación alcohólica y maloláctica es de 12-18 C°.

- **Densímetro:** Herramienta especial que mide la densidad del mosto de la manzana y la sidra.

- **Fermentación alcohólica:** Transformación del azúcar del mosto en alcohol. La fermentación se realiza mediante levadura natural o seleccionada, en el tonel, entre 10-16 C°. La fermentación finaliza cuando desaparecen todos los azúcares, entre uno y cuatro meses, y en esta fase se crean los aromas principales de la sidra. El proceso es notorio debido al ruido que crea el gas carbónico al desprenderse; por esta razón, antiguamente se conocía como la "fermentación tumultuosa", cuando aún no se conocía la labor de las levaduras.

- **Fermentación maloláctica:** Segunda fermentación. Fermentación o transformación que sucede tras la fermentación alcohólica. El ácido málico áspero y amargo se transforma en ácido láctico redondo y agradable.

- **Levaduras:** Microorganismos de una sola célula. Las levaduras del tipo *Saccharomyces* son las responsables de la fermentación alcohólica, esto es, del proceso de la transformación del azúcar en alcohol.

- **Levaduras seleccionadas:** Cepas de levadura elegidas en el laboratorio; se seleccionan en base a sus características positivas para la fermentación. Generan menor acidez volátil y son capaces de sintetizar los aromas deseados.

- **Maduración:** Proceso de maduración y mejora de la sidra de forma controlada.

- **Mecha de azufre:** Mecha hecha de azufre. El vapor que se crea al quemar la mecha se ha utilizado como antiséptico y antioxidante.

- **Medidor de ebullición:** Herramienta para controlar el carbono de dióxido que se crea durante la fermentación.

- **Microbiología:** Sección de biología que analiza los microorganismos. En las bebidas fermentadas se desarrollan muchos procesos microbiológicos y la concentración del alcohol produce un efecto directo en esta actividad microbiológica. En la sidra la concentración del alcohol no llega a los límites para estabilizar el proceso, ya que el límite está en 18% de alcohol.

- **Microscopio:** Herramienta para ver objetos de pequeña dimensión; se utiliza para controlar el desarrollo de las levaduras y las bacterias.

- **Mosto:** Caldo que se obtiene de las manzanas prensadas.

- **Oxidación:** Reacción química que se produce al juntarse una sustancia simple o compuesta con el oxígeno. Debido a la oxidación, la sidra sufre una transformación.

- **PH-metro:** Herramienta para medir el pH de las sustancias.

- **Primera ebullición:** Ver fermentación alcohólica.

- **Refractómetro:** Instrumento que mide la cantidad de azúcar en el mosto, lo que nos permitirá saber la graduación de alcohol que va a tener la sidra.

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Agenda-Agenda

Azokak-Ferías

Ekitaldiak-Eventos

Errezetak-Recetas

Esperientziak-Experiencias

Formazioa-Formación

Gastronomia-Gastronomía

Historia-Historia

Kultura-Cultura

Lehiaketak-Concursos

Museos-Museos

Prentsa-Prensa

Sagarra-Manzana

Sagastia-Manzanal

Sidra-Sagardoa

Sidrerías-Sagardotegiak

Sin categoría

Turismoa-Turismo

Post Recientes



Santa Ana 2015, XL
Sagardo Eguna de
Astigarraga.



Fototeca de Sagardoetxea.



Videos, #tweets, visitas...
en torno a la cultura de la
sidra.

- **Segunda fermentación:** Ver: Fermentación maloláctica.

- **Sosa:** Nombre común del sodio hidróxido.

- **Sustancias con nitrógeno:** Sustancias que tienen nitrógeno entre sus componentes. Son necesarias en cantidades pequeñas, ya que las levaduras y las bacterias necesitan el nitrógeno para que su desarrollo y alimentación. Es nocivo que aparezca en la sidra fermentada, ya que genera la actividad de las bacterias y los gérmenes (esta actividad no está relacionada con la fermentación). La cantidad de nitrógeno existente en la manzana, dependerá de la cantidad de abono echado al manzanal.

- **Sustancias fenólicas:** Sustancias que provienen del fenol. La cantidad de sustancia fenólica de las manzanas varía en función de las variedades y sobre todo, de año en año.

- **Sustancias pécticas:** Sustancias que provienen de las pectinas. Las sustancias pécticas son fundamentales para la estabilidad de los coloides de la sidra. En las manzanas maduras estas sustancias se encuentran en situación soluble; en las manzanas sin madurar, en cambio, en situación no soluble.

- **Tanino:** Sustancia fenólica astringente que se obtiene de las plantas. En sidras con poco tanino conviene añadir una pequeña cantidad, ya que es beneficioso en contra de las bacterias lácticas.

- **Trasiego:** Acción de pasar la sidra de un tonel a otro. De esta forma, los posos se quedan en el primer tonel y separaremos la sidra de la cantidad de gérmenes que se quedarán en ese poso. El trasiego ha de realizarse a baja temperatura, en días de alta presión y utilizando una bomba especial o la fuerza de la gravedad, ya que una bebida pierde el carbónico debido a estas tres condiciones: calentándose, con la bajada de la presión atmosférica y moviendo o golpeando.

- **Vitamina C:** Ver: ácido ascórbico.

Artículo: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria (Sagardoaren Hiztegia).

Traducción: Sagardoaren Lurraldea

Fuente: Boletín 39 de Sagardoaren Lurraldea

Suscripción al boletín Sagardoaren Lurraldea

Tags: fermentación, irakinaldia, mosto, muztioa, sagardoa, Sagardoaren Hiztegia, Sagarra

Anterior post

Calendario práctico de actividades en el manzanal (junio, julio y agosto). Sagastietako jardueren egutegi praktikoa (ekaina, uztaila eta abuztua).

Siguiente post

Videos, #tweets, visitas... en torno a la cultura de la sidra. Sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, #tweet-ak, bisitak...

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



SAGARDOAREN HIZTEGIA: El mosto durante la fermentación (Parte 2).



Calendario práctico de actividades en el manzanal (junio, julio y agosto).

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.

Jarras también en las antiguas sagardotegis | pitxTapitch en Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.

Sagardoaren Lurraldea en Celebración de “Manzanos en flor” en Sagardoaren Lurraldea.

Marisa en Celebración de “Manzanos en flor” en Sagardoaren Lurraldea.

m. petrus en Concurso de fotos “Ovejas en los pastos y manzanos en flor” en Facebook.

Links





El territorio de la sidra
 Qué hacer
 Comer en sidrería
 Qué visitar
 El museo
 Blog
 Quiénes somos

Sidrerías
 Contacto

El museo
 Tarifas y horarios
 Cómo llegar
 Tipos de visita
 Centro de documentación
 Contacto

Bebidas
 Lotes
 Delicatessen
 Bonos regalo
 Guía de consumo
 Contacto

La manzana y su cultivo
 Elaboración de la sidra
 vasca
 Degustación y cata

Quiénes somos
 Actividades
 Proyectos
 Formar parte
 Contacto



Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
 f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
 www.sagardoarenlurraldea.com
 twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

