

KULTURA-CULTURA / SAGARRA-MANZANA / SIDRA-SAGARDOA

SAGARDOAREN HIZTEGIA: Muztioa irakinaldian (2. zatia).

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

Sin comentarios



- **Bigarren irakinaldi:** Ik. irakinaldi malolaktiko.

- **C bitamina:** Ik. azido askorbiko.

- **Dentsimetro:** Dentsitatea neurtzeko tresna.

- **Errefraktometro:** Muztioaren azukrea neurtzen duen aparatua, gero sagardoak nolako graduazioa izango duen jakinaraziko diguna.

- **Intsuldaketa:** Upel bateko sagardoa beste batera pasatzean datzan eginkizuna. Modu horretan, hondarrak lehenengo upelean geldituko dira, eta bereizi egingo ditugu sagardoa eta hondar horretan geldituko den germen mordoa. Intsuldaketa tenperatura baxuetan egitea komeni da, presio altuko egun batean, eta ponpa berezi bat edo grabitate-indarra erabilia; izan ere, edari batek hiru baldintzekin galtzen baitu karbonikoa: berotuta, presio atmosferikoa jaitzita, eta mugimendua emanda.

- **Irakinaldi alkoholiko:** Sin. lehen irakinaldi. Irakinaldi honetan gertatzen da hartzidura alkoholikoa, hau da, muztioaren azukreak alkohol bihurtzea. Legamia berezkoen edo hautatutako bidez egiten da, upelean, 10 – 16 °C artean. Azukreak guztiz desagertzen direnean bukatzen da irakinaldia, hilabete batetik laura bitartean, eta fase honetan sortzen dira sagardoak izango dituen aroma nagusiak. Gas karbonikoak ateratzean egiten duen hotsa dela-eta prozesu nabarmena da; horrexegatik deitzen zioten antzina "irakinaldi zalapartatsua", legamien lana ezagutzen ez zenean.

- **Irakinaldi malolaktiko:** Sin. bigarren irakinaldi. Irakinaldi alkoholikoaren ondoren gertatzen den hartzidura edo transformazioa. Azido maliko lakar eta mikatza azido laktiko biribil eta leuna bihurtzen da.

- **Irakite-neurgailu:** Hartziduran sortzen den karbono dioxido kantitatearen kontrola eramateko tresna.

- **Kontserbazio:** Sagardoa honda ez dadin eta luzaroan iraun dezan beharrezkoak diren teknikak erabiltzea. Sagardoa kontsumitzailearengana ondo iritsi ahal izateko, sagardogileak kontserbatzio-arau jakin batzuk zaindu behar ditu.

- **Legamia hautatuak:** Laborategian bereizitako legamia-anduiak; irakinaldirako duten ezaugarri positiboak kontuan hartuta bereizten dira. Azidotasun lurrunkor gutxiago sortzen dute, eta nahi diren lurrinak sintetizatzeke gauza dira.

- **Lehen irakinaldi:** ik. irakinaldi alkoholiko.

- **Mikrobiologia:** Mikroorganismoak aztergai dituen biologiaren atala. Hartzitutako edarietan prozesu mikrobiologiko asko garatzen dira, eta alkohol-kontzentrazioak eragin zuzena du aktibitate mikrobiologiko horietan. Sagardoan, alkohol-kontzentrazioa ez da prozesu horiek gelditzeko kopurura iristen, muga biotikoa % 18ko alkoholean baitago.

- **Mikroskopia:** Dimentsio txikiko objektuak ikusteko tresna; legamien eta bakterioen garapena kontrolatzeko erabiltzen da.

- **Muztio:** Estututako sagarrak ematen duen zukua.

- **Oxidazio:** Gai bakun edo konposatu bat oxigenoarekin elkartzean gertatzen den erreazio kimikoa. Oxidazioaren eraginez, transformazio bat nozitzen du sagardoak.

- **Ontze:** Sagardoa era kontrolatuan heltzeko eta hobetzeko prozesua.

- **PH-metro:** Substantzien pHa neurtzeko tresna.

- **Sufre-metxa:** Sufrez egindako metxa. Metxa horrek erretzean sortzen duen lurrina antiseptiko eta antioxidatzaile moduan erabili izan da.

- **Soda:** Sodio hidroxidoaren izen arrunta.

- **Substantzia nitrogenodunak:** Osagaien artean nitrogenoa duten substantziak. Kantitate txikitan beharrezkoak dira, legamia eta bakterioek beharrezkoa baitute nitrogenoa ondo garatu eta elikatzeke. Irakindako sagardoan

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-Museoak

Prentsa-Prensa

Sagarra-Manzana

Sagastia-Manzanal

Sidra-Sagardoa

Sidrerias-Sagardotegiak

Sin categoría

Turismoa-Turismo

Post Recientes



Santa Ana 2015, XL.
Sagardo Eguna
Astigarragan.



Sagardoetxeako fototeka.



Sagardoaren kulturaren
inguruko bideoak,
#tweet-ak, bisitak...

azaltzea da txarra, bakterio eta germenen aktibitatea bultzatzen dutenez (aktibitate horrek ez du inolako zerikusirik irakinaldiarekin). Sagarrean dagoen nitrogeno kantitatea, sagastiari bota zaion ongarri kopuruaren arabera izango da.

- **Substantzia fenolikoak:** Fenoletik eratorritako substantziak. Sagarreko substantzia fenolikoaren kantitatea asko aldatzen da barietate batetik bestera eta, batez ere, urte batetik bestera.

- **Substantzia pektikoak:** Pektinatik eratorritako substantziak. Substantzia pektikoak funtsezkoak dira sagardoaren koloide-egonkortasunarentzat. Heldutako sagarrean substantzia horiek egoera disolbagarrian daude; heldu gabeko sagarrean, berriz, egoera disolbaezinean.

- **Tanino:** Landareetatik lortzen den substantzia konposatu fenoliko lehorgarria. Tanino gutxi duen sagardoetan pixka bat gehitzea komeni da, bakterio laktikoen aurka ona da-eta.

- **Tenperaturaren kontrol:** Temperatura kontrolpean mantentzeko neurrien multzoa. Muztioaren irakinaldian eragin handia du temperaturak; irakinaldi alkoholikoan legamiek ez dute aktibitatearik 3 °C-tik behera, eta oso makala dute 6 – 7 °C arte. Temperatura-aldaketa zakarrek oso eragin txarra dute irakinaldian, eta irakinaldia gelditzera ere iritsi litezke. Berez, mikrobio-aktibitatearentzat 30 °C inguruko tenperatura da egokiena, baina, komeni ez diren bakterio-anduinen konpetentzia ekiditeko, irakinaldi alkoholiko nahiz malolaktikorako tenperatura egokiena 12 – 18 °C artekoa da.

Artikulua: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria (Sagardoaren Hiztegia)

Itzulpena: Sagardoaren Lurraldea

Iturria: Sagardoaren Lurraldea 39 Boletina

Sagardoaren Lurraldea boletinean izena eman

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...



SAGARDOAREN
HIZTEGIA: Muztioa
irakinaldian (2. zatia).



Sagastietako jardueren
egutegi praktikoa (ekaina,
uztaila eta abuztua).

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en Sagardoaren munduko bitxikeriak: lizar adarra, kalitate oneko sagardoaren erakusle.

Jarras también en las antiguas sagardotegis | pitxTapitch en Sagardoaren munduko bitxikeriak: lizar adarra, kalitate oneko sagardoaren erakusle.

Sagardoaren Lurraldea en “Sagastiak loretan” ospakizuna Sagardoaren Lurraldean.

Marisa en “Sagastiak loretan” ospakizuna Sagardoaren Lurraldean.

m. petrus en “Sagastiak loretan eta ardiak larretan” argazki lehiaketa Facebook-en.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar