



## IMKERSBOND DEINZE vzw

Voorheen: Bieëntelersbond Sint-Ambrosius van Deinze en Omliggende

Maatschappelijke zetel: Huisgaverstraat 52, 9750 Zingem

[info@imkersbonddeinze.be](mailto:info@imkersbonddeinze.be)

Bankrekening: IBAN BE05 9794 3044 4575

**Voorzitter**

Eric Goethals  
09 384 23 63

**Ondervoorzitter**

Fernand Van De Walle  
09 386 92 04

**Secretaris**

André Decaluwe  
056 601066

**Penningmeester**

Christine Deboel  
09 385 60 03

Activiteit zondag 4 september 2011.

Voordracht Jacques LEVRAU

### VAN HONING TOT MEDE

Men kan niet over mede spreken zonder er de geschiedenis bij te halen. Het is de oudst gekende gegiste drank die in de loop der eeuwen verschillende benamingen en bereidingswijzen kende.

Om hun bittere, zerpe wijn te verzachten voegden de oude culturen honing toe. Ze noemden dit brouwsel "oenomel" of "mulsum". Dat was helemaal geen mede. Toch is er al in 350 v.Chr. bij Aristoteles<sup>(1)</sup> een recept voor mede gevonden. Er wordt verteld dat er in Illyrië<sup>(2)</sup>, bij de Taulantiërs, een wijntje gemaakt werd met honing. Zij persten de raten en goten er water op. Dit verkookten ze tot de helft van het oorspronkelijke volume en goten de zeer zachte likeur in een stenen urn en later in houten vaten, die ze dan lang lieten staan.

*Mede* is meestal gekend als een kleverig-zoete drank en heeft dan ook deze norm gekregen. Een betere kennis van de complexe samenstelling van de honing en het ontdekken van een nieuwe generatie supergisten, stelt ons nu in staat een *mede* te bereiden naar keuze, van kurkdroog tot lijmerig zoet en met een wisselend alcoholgehalte tot 16 graden.

Honing bevat praktisch geen zuren, geen voedingszouten, geen looistoffen en geen zinkstoffen en juist al deze zijn nodig voor een behoorlijke gisting en alcoholvorming.

Er dient dus een en ander te worden toegevoegd.

*(1) Aristoteles werd geboren in 384 v.Chr. was een Grieks filosoof en wordt met Socrates en Plato beschouwd als een van de invloedrijkste klassieke filosofen in de westerse traditie. Hij was lid van Plato's filosofische Akademeia en diens invloed is dan ook permanent aanwezig in Aristoteles' werk.*

*(2) Illyrië of Illyria besloeg heel de Adriatische kuststrook van het vroegere Joegoslavië en het huidige Albanië. Het gebied omslaat ex-Joegoslavië (dus het huidige Slovenië, Kroatië, Bosnië en Herzegovina, Servië, (VJR) Macedonië), Kosovo en het huidige Albanië. De bewoonbare zeekusten liepen in het noord-oosten uit op de gebergtes van de Karpaten en de Karawanken in het noorden, die toen dunbevolkt waren.*

### 1° STAP

#### WANNEER ?

Tijdens de nazomer en in afwezigheid van niet afgesloten honing om gisting van de rijpende honing te voorkomen.

#### De honingmost

De vraag die zich eerst en vooral stelt is: hoe ligt de verhouding honing t.o.v. water? In principe leveren 2,2 kg honing, opgelost in 100 liter water, 1 graad alcoholgehalte op (= 1%). Door een aantal fouten in de gistprocedure zal de honing nooit zijn hierboven opgegeven rendement leveren.

Het is dus raadzaam om ruim naar boven af te ronden tot ongeveer 2.5 kg/10 L. Dit kan in een eenvoudige formule worden omgezet:

Voor een mede van 12° in een hoeveelheid van 10 liter

$$\frac{2500 \text{ gr.} \times 12^\circ \times 10 \text{ liter}}{100} = 3 \text{ kg honing}$$

Voor een mede van 10 ° in een hoeveelheid van 5 liter

$$\frac{2500 \text{ g} \times 10^\circ \times 5 \text{ liter}}{100} = 1,25 \text{ kg honing}$$

Als je de soortelijke massa weet, krijg je een redelijke indicatie voor de hoeveelheid honing die je moet toevoegen om een bepaald alcoholpercentage te kunnen behalen. Let wel, "**kunnen**", niet altijd "**zal**". Een heel goede wijngist kan soms 16 tot 17% alcohol verdragen voordat deze sterft. Dan moeten alle omstandigheden ideaal zijn en dat is meestal niet het geval. Een tabel (zie bijlage) is een goed hulpmiddel. Let wel, het is aan te bevelen nooit ineens de volledige hoeveelheid suiker aan de most toe te voegen. Mocht de gisting "blijven steken", dan blijf je zitten met een veel te zoete mede, terwijl je anders wellicht toch nog een mede had gekregen die wat minder alcohol bevat, maar wel goed te drinken is.

### **Fruitmede**

De cru's. Zoals bij wijn zijn er ook verschillende befaamde medesoorten. De beste zijn de fruitmede's, gemaakt met vers geperst fruitsap van zongerijpt fruit en goudkleurige zomerhoning. Om het even welk fruit leent zich goed om met goede honingmost te worden gemengd, zoals appels, peren, aalbessen, kersen, aardbeien, bosbessen, braambessen, rabarber, vlierbessen, frambozen, sinaasappelen, enz...

### **BENODIGDHEDEN**

Zonder een fles, stop en waterslot kom je nergens. Een waterslot en stop kosten niet veel, en je kunt ze vinden voor alle mogelijke formaten van flessen. Als je het echt goedkoop wil houden dan kan je gebruik maken van frisdrankflessen van 1,5l. Voor ongeveer €2,5 heb je echter al een fles van 5l. Als je met grotere hoeveelheden wilt werken dan zal je niet anders kunnen dan je enkele grote flessen aanschaffen. Je kan trouwens best steeds één fles te veel hebben om van de ene naar de andere fles over te kunnen hevelen. Waarmee tevens de hevel even vernoemd is. Een hevel met een kraantje is erg handig bij het bottelen van je mede, maar een soepel plasticen slangetje kan je ook wel met een wasknijper afsluiten.

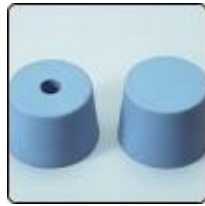
- Voldoende gistingsflessen in bijhorende mand (dame-jeanne)



- Gistbom of waterslot



- Rubberdoppen
- Plastieken darm om over te hevelen



Waar kan je het kopen? o.a. bij B.M.S. Brugsesteenweg 313 te 8520 Kuurne. Tel. 056-714665, [www.bmswijndepot.com](http://www.bmswijndepot.com)

### INGREDIËNTEN

Honing: 3 Kg. }  
Water: 10 liter }

Volume: 12,14 liter  
(bij een  $p$  van 1.400 en 20° C.)

20 g wijnsteenzuur  
20 g citroenzuur  
3 g tannine  
2 g gistvoeding

Het gebruikte water moet chloor- en metaalvrij zijn.  
Kalkhoudend water stelt geen problemen.  
Water van de kraan is best geschikt  
**Gedistilleerd water is ongeschikt**

### WERKZAAMHEDEN

- 1) Water met de honing mengen tot een massa van 10 liter
- 2) De zuren en tannine toevoegen
- 3) **Giststarter** aan het sap toevoegen

#### GISTSTARTER

##### INGREDIËNTEN :

- 0.25 L lauw water
- 0.25 L fruitsap (geen appelsap)
- 8 g gistvoeding
- 50 g suiker
- 10 g gist

##### BEREIDING :

- 1) Water en fruitsap mengen en er 8 g gistvoeding aan toevoegen.  
Goed schudden tot de gistvoeding opgelost is.
- 2) 50 g suiker toevoegen en schudden tot de suiker opgelost is.
- 3) Wanneer alles goed opgelost is: 10 g gist bovenop strooien en laten staan

**DE FLESSEN MET DE GISTSTARTER NOOIT VOLLEDIG AFSLUITEN**

## **2• STAP**

## **Overhevelen**

### **WANNEER ?**

Na ongeveer 3 maanden.

Eenmaal de gisting op zijn einde loopt zal de mede beginnen te klaren. In het begin lijkt de ondoorzichtige brij misschien hopeloos en ideaal om op de mesthoop te smijten. Na enkele maanden gisten wordt hij al stilaan doorzichtiger. Eenmaal de gisting gedaan is kan het klaren beginnen. Als er nog maar amper luchtbelletjes ontsnappen (slechts enkele per uur) kan je de mede best een eerste keer overhevelen. Er heeft zich nu normaal een serieuze laag gist-afval gevormd op de bodem van de fles. Door dit te verwijderen zal het klaren weer beter kunnen verlopen.

Door de mede vroeger te overhevelen (en dus sneller van de gist te halen) zal je een zoetere mede kunnen maken.

Bij het overhevelen haal je de most van de droesem op de bodem. Je plaats hiervoor de volle fles op een hogere plaats dan een lege (en propere!) fles. Steek een plastic slangetje in de bovenste fles. Diep genoeg om het onderste uit de kan te halen, maar niet te diep, zodat je geen droesem mee zuigt. Zuig het slangetje nu vol en steek het andere uiteinde dan in de onderste fles. Het wonder van de communicerende vaten doet de rest van het werk.

Je kunt dit met een gewoon plastic slangetje doen, maar een speciale hevel is nog net iets handiger. Dit is meestal een plastic slangetje met langs één kant een kraantje (voornamelijk handig bij het bottelen, maar indien je geïmproviseerde hevel nogal soepel is kan je dit vervangen door een wasknijper) en langs de andere kant een speciale teut met een bocht er in. Deze dien je in de bovenste fles te steken en kan je tot op de bodem laten zakken zonder dat je bang moet zijn dat je droesem zal opzuigen.

Hoewel sommige boeken blijkbaar een ongelimiteerd aantal hevelbeurten voorschrijven dien je er toch rekening mee te houden dat, telkens je hevelt, er zuurstof bij de mede komt. Een beetje zuurstof is niet slecht en kan zelfs erg goed zijn voor de smaak van de mede, maar trop is te veel. Probeer het aantal hevelbeurten tot drie te beperken. Samen met het bottelen heeft je mede dan vier keer lucht gezien. Indien je na een derde hevelbeurt merkt dat er toch nog een hoop droesem naar de bodem valt, moet je natuurlijk ook niet besparen op een vierde keer overhevelen, maar onthoud dan voor een volgende keer dat je de eerste, tweede en derde hevelbeurt beter wat kan uitstellen. Een sterkere mede zal wel meer lucht (en dus hevelbeurten) kunnen verdragen dan een tafelmeye.

### **INGREDIËNTEN**

Aan het sap toevoegen : 0.5 g sulfiet /10 liter

### **WERKZAAMHEDEN**

- 1) *Het vergiste sap overhevelen. De vaten vullen tot in de hals (ongeveer tot boven - rekening houden met uitzetting bij eventuele temperatuurschommelingen.)*
- 2) *Sulfiet bijvoegen*
- 3) *Afdichten met waterslot*
- 4) *Eventueel verder laten vergisten*
- 5) *laten uitklaren (mogelijks in vrieslucht tot maximum -6° , in voorkomend geval waterslot vullen met jenever).*

### **REINIGEN VAN DE VATEN**

1 g sulfiet + 0.5 g citroenzuur mengen in 10 L water.

### **3° STAP** *Overhevelen*

#### **WANNEER ?**

na ongeveer 3 maanden

#### **INGREDIËNTEN**

- 0.5 g sulfiet /10liter

#### **WERKZAAMHEDEN**

- 1) *Het vergiste sap overhevelen. De vaten vullen tot in de hals (ongeveer tot boven - rekening houden met uitzetting bij eventuele temperatuurschommelingen.)*
- 2) *Sulfiet bijvoegen*
- 3) *Afdichten met waterslot*
- 4) *Eventueel verder laten vergisten*
- 5) *laten uitklaren (mogelijks in vrieslucht tot maximum -6° , in voorkomend geval waterslot vullen met jenever).*

### **4° STAP** *Overhevelen*

#### **WANNEER ?**

Na ongeveer 3 maanden

#### **INGREDIËNTEN**

- 0.5 g sulfiet /liter

#### **WERKZAAMHEDEN**

- 1) *Het vergiste sap overhevelen. De vaten vullen tot in de hals (ongeveer tot boven - rekening houden met uitzetting bij eventuele temperatuurschommelingen.)*
- 2) *Sulfiet bijvoegen*
- 3) *Afdichten met waterslot*
- 4) *Eventueel verder laten vergisten*
- 5) *laten uitklaren (mogelijks in vrieslucht tot maximum -6° , in voorkomend geval waterslot vullen met jenever).*

### **5° STAP** *Bottelen*

#### **WANNEER ?**

Tijdens de winterperiode (november-maart)

*Mede vraagt een lange rijpingstijd en is op zijn vroegst na 1 jaar drinkbaar.*



## HYDROMETERTABEL

Soortelijke massa (dichtheid)	Gram suiker/10L	Gram honing/10L	% alcohol		Soortelijke massa (dichtheid)	Gram suiker/10L	Gram honing/10L	% alcohol
1004	104	130	0,5		1052	1352	1690	7,0
1007	182	227,5	0,9		1055	1430	1787,5	7,4
1011	286	357,5	1,5		1060	1560	1950	8,1
1015	390	487,5	2,0		1063	1638	2047,5	8,5
1019	494	617,5	2,5		1067	1742	2177,5	9,0
1022	572	715	3,0		1071	1846	2307,5	9,6
1026	676	845	3,5		1074	1924	2405	10,0
1030	780	975	4,0		1078	2028	2535	10,5
1033	858	1072,5	4,5		1081	2132	2665	11,0
1037	962	1202,5	5,0		1085	2210	2762,5	11,5
1041	1066	1332,5	5,5		1089	2314	2892,5	12,0
1045	1170	1462,5	6,1		1093	2418	3022,5	12,5
1048	1248	1560	6,5		1096	2496	3120	13,0