

Qualité de Hlinecko



Medovinka, SARL

... Tout des abeilles

La société Medovinka, SARL a été créée en 2008. Elle se consacre à la transformation des produits de la ruche, en particulier à la fabrication de l'hydromel et à la commercialisation du miel.

Grâce à ses partenaires, ils proposent le plus grand nombre de types d'hydromel différents de la République tchèque; hydromel pur, hydromel aux arômes d'herbes et de fruits différents ... Medovinka SARL commercialise le miel de sa propre production, miel avec ajout de fruits, de noix ainsi que d'autres produits de la ruche. Les partenaires de l'entreprise de Medovinka SARL possèdent actuellement 100 ruches.

L'hydromel est considéré comme la plus vieille boisson alcoolisée connue et consommée déjà par les anciens Celtes. Sa fabrication et ses qualités ressemblent au vin.

L'Hydromel de Hlinecko est commercialisé dans un magasin à « Poděbradovo náměstí » de Hlinecko du lundi au vendredi, en dehors des heures d'ouverture selon accord. Vous pouvez également commander les produits par l'intermédiaire du site internet www.medovinka.eu.

Parmi les sites régulièrement visités dans la région de Hlinecko, nous pouvons suggérer l'éco- musée de « Veselý Kopec », les foires traditionnelles et les marchés fermiers dans le centre historique « Betlém Hlinecko ».

Les produits labellisés „Qualité de Hlinecko“:

- L'hydromel de Hlinecko



Contact:
Medovinka, s.r.o.
Poděbradovo náměstí 12
539 01 Hlinecko
Tel.: +420 606 928 635
+420 728 300 099
E-mail: info@medovinka.eu
www.medovinka.eu



Qualité de Hlinecko



L'Hydromel de Hlinsko appartient à la catégorie des hydromels de qualité supérieure, aux meilleurs produits en République tchèque. Il est fabriqué à froid, avec une base de miel de forêt et de nectar de miel. Ce processus permet de conserver toutes les substances bénéfiques contenues dans le miel.

Une fois la base préparée et éventuellement refroidie, on y introduit la levure spéciale. Le moût doit fermenter de 4 à 8 semaines en respectant la température définie. La fermentation est suivie par une étape indispensable de vieillissement de 3 mois à 2 ans ou plus dans les chambres froides.

L'Hydromel de Hlinsko est préparé sans ajout d'alcool, de colorants, de conservateurs ou de sucre. La fabrication se fait à base d'eau provenant du « Barrage de Hamry ». Pour obtenir 1000l de moût de miel, il faut utiliser environ 450kg de miel. L'hydromel est fabriqué à partir de miel et de nectar et de miellat avec une teneur en alcool de 13%. La couleur claire ressemble à une couleur provenant du mélange de miel et d'eau. L'alcool dans l'Hydromel de Hlinsko n'est formé qu'au cours de la fermentation du miel. La stabilisation de l'hydromel est assurée par une double filtration et une teneur en alcool garantie.

La qualité du produit est standardisée et respecte les règlements tchèques concernant les boissons alcooliques.