

# Translations:Boissons fermentées - Hydromels/29/fr

---

**Fermentation F2, carbonatation** : Une fois les bulles formées vous pouvez transférer le liquide (en laissant ou non les aromates dedans) dans une bouteille ou un bocal avec fermeture mécanique type limonade. Laissez fermenter encore 3-5 jours suivant la température pour former la quantité de bulle que vous aimez. Il est important de dégazer doucement tous les jours pour éviter une trop forte pression qui pourrait faire éclater la bouteille, vous pouvez en profiter pour goûter un petit peu et ainsi décider si vous laissez fermenter encore un peu (pour plus d'acidité et de bulles) ou si votre hydromel est prêt.