

PROTOKÓŁ PRODUKCJI CYDRU



1

Zabezpieczenie soku

Produkty: Pirosiarczyn potasu
Dawka: 4g/50 L

CEL:
Zabezpieczenie soku przed zepsuciem i utratą aromatów

2

Klarowanie enzymatyczne

Produkty: Uniwersalny Pektoenzym/Enzym Safizym Clar+
Temperatura: powyżej 8°C
Dawka: Uniwersalny Pektoenzym 5 mL/50L
Safizym Clar+ 1g/50L
Czas kontaktu: od 3 do 6 godzin

CEL:
Eliminacja zmętnień pektynowych i zwiększenie aromatyczności cydru

3

Uwodnienie drożdży

Produkty: Drożdże AB-1 + SpringArom
Dawka: Drożdże 0,2 g/L + SpringArom 0,2 g/L
Temperatura: od 20°C do 25°C

CEL:
Przygotowanie drożdży do działania w nowym środowisku

Do 100 mL wody dodać preparatu SpringArom, a następnie drożdży. Wymieszać i odstawić na 25 minut. Po tym czasie przelać do soku jabłkowego (temp. 20°C-25°C).

4

Fermentacja

Produkty: Drożdże AB-1
Profil fermentacji: Delikatny profil aromatyczny łączący aromaty świeże (zielone jabłko) i dojrzałe nuty owocowe (mus jabłkowy). Średnia intensywność aromatyczna.
Dawka: 10 g/50 L
Temperatura: od 10°C do 30°C

CEL:
Przemiana cukrów w alkohol i uwolnienie aromatów

5

Suplementacja

Produkty: Fosforan dwuamonowy z tiaminą TAP, SpringFerm, SpringArom
Dawka: TAP - 20-40 g/100 L
SpringFerm - 20 g/100 L
SpringArom - 20 g/100 L

CEL:
Zapewnienie składników odżywczych drożdżom

Twój Partner w fermentacji 



5

Suplementacja c.d.

TAP: Mineralna pożywka, wzbogacona o tiaminę (witaminę B1), co poprawia wydajność fermentacji.

SpringFerm: Kompletna, organiczna pożywka dla drożdży, jest źródłem łatwo przyswajalnego azotu, witamin i minerałów. Zapewnia większą złożoność smaku i aromatu.

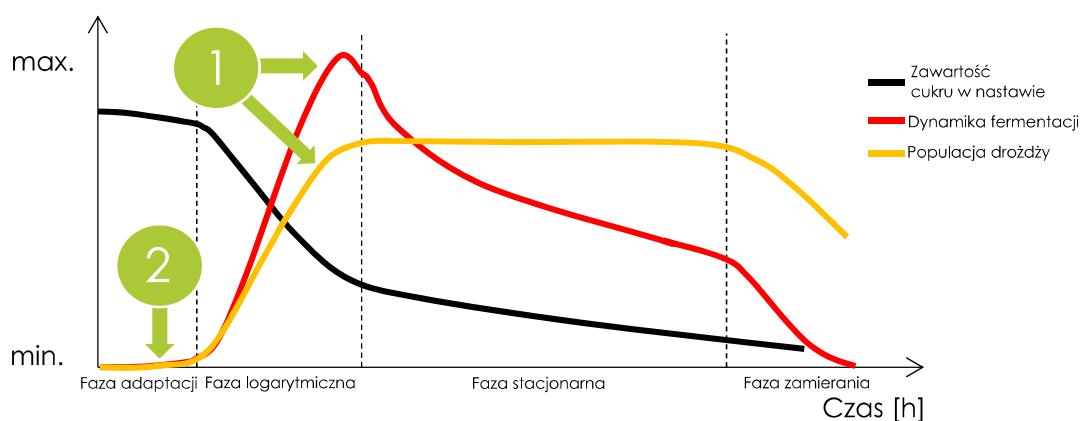
SpringArom: Preparat posiadający silne właściwości antyoksydacyjne i odżywcze w postaci organicznego azotu. Chroni aromat i kolor wina.

Moment dodania:

Przed zaszczepleniem drożdżami - SpringArom 0,2 g/L

1-2 dzień fermentacji (punkt nr.1) - TAP 0,2 g/L

4-5 dzień fermentacji (punkt nr.2) - SpringFerm 0,2 g/L



5

Po zakończonej fermentacji

Zlewanie nad osadu: po upływie tygodnia od zakończonej fermentacji należy zlać cydr nad osadu (np. z zastosowaniem gumowego wężyka).

Dosłodzenie: Celem uzyskania cydru półstodkiego, należy dodać ksylitol w dawce ok. 15g/L.

Nagazowanie: Od razu po zlaniu, można przystąpić do butelkowania. Aby zapewnić obecność musowania, należy dodać cukru (sacharozę bądź czystej glukozy) w dawce 8g/L i dokładnie wymieszać. Tak przygotowany cydr można już rozlać do butelek i szczelnie zamknąć np. za pomocą kapsli. Butelki przez okres 1 tygodnia należy przechowywać w temperaturze pokojowej. Po tym czasie cydr nadaje się do spożycia, bądź do przeniesienia w chłodne i ciemne miejsce.

CEL:
Zapewnienie klarowności
i musowania w cydrze

