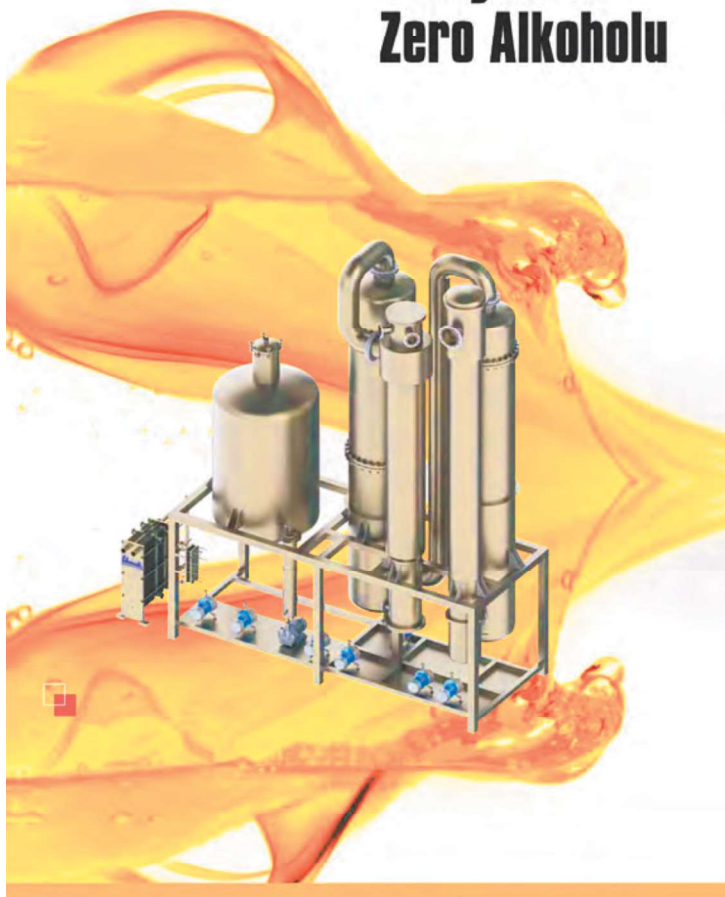


Pełny Smak Zero Alkoholu



Rozwiązania systemowe
w procesie usuwania alkoholu



Świat rozwiązań w zakresie przepływu ciepła.



Polska
JMR EUROPE Sp. z o.o.

Ul. Sobieskiego 11/204-C
40-084 Katowice
+48 32 352 04 24
+48 601 424 429

jmr@ceti.pl
www.jmreurope.eu
www.sigmatec.eu

jakości cydr. Przy spontanicznej fermentacji efekt taki wcale nie jest przesadzony. Jest to więc metoda niewątpliwie o wiele bezpieczniejsza niż poleganie na dzikich drożdżach. Stosując drożdże szlachetne mamy też większą kontrolę nad procesem, szansę na przewidzenie profilu przyszłego cydru oraz na jego powtórzenie w przyszłości.

Przed zastosowaniem drożdży szlachetnych należy jednak rozważyć jeszcze jedną istotną kwestię: siarkować moszcz lub sok czy nie?

SIARKOWANIE

Siarkowanie produktów spożywczych przeraża wiele osób. Nic dziwnego, siarka kojarzy się z mękami piekielnymi, co wpływa zdecydowanie negatywnie na jej postrzeganie. Tymczasem sulfatacja, czyli siarkowanie, to dość bezpieczna metoda konserwacji produktów owocowych. Dwutlenek siarki (SO_2 , E220) skutecznie powstrzymuje rozwój niekorzystnych drobnoustrojów. Zabezpiecza się w ten sposób przeważnie owoce suszone oraz produkty winiarskie, w tym cydr.

Sam związek stosowany jest od dziesięcioleci i dość bezpieczny. Dzienną dawkę spożycia trudno przekroczyć, rozkładany jest w wątrobie i wydalany z moczem. Nie wykazano szkodliwości spożywczych dawek dwutlenku siarki na człowieka, jednak osoby uczulone powinny go unikać. Znamy natomiast jego pozytywną rolę, np. w suszonych owocach zapobiega rozwojowi szkodliwych pleśni, które produkują niezwykle groźne, kancerogenne i uszkadzające wątrobę mykotoksyny. Ja wybieram morele siarkowane. Nie mam też nic przeciwko siarkowaniu nastawów cydrowych.

Warto tu wyjaśnić jeszcze jedną kwestię, która wzbudza niepokój piwowarów i cydrowników domowych. Otóż dodatek odpowiedniej ilości dwutlenku siarki nie wnosi do cydru żadnych niepożądanych aromatów siarkowych. Wiąże się on dość szybko w moszczu, a niewielka ilość siarki, która pozostaje niezwiązana, jest zużywana w procesie fermentacji. Same drożdże też tworzą związki siarki, to naturalny produkt fermentacji.

Dlaczego więc tanie wina tak mocno czuć siarką? Wynika to z dawkowania nadmiernej ilości dwutlenku siarki (zdecydowanie większej, niż znajdziecie to w niniejszym artykule), złej jakości surowca, prowadzenia bardzo szybkiej, agresywnej fermentacji i braku leżakowania. Po prostu – z braku dbałości o jakość i maksymalnego przyspieszania cyklu produkcyjnego. Tych metod nie zalecam.

JAK DZIAŁA DWUTLENEK SIARKI?

Dwutlenek siarki w stężeniach stosowanych w winiarstwie powstrzymuje rozwój większości mikroorganizmów. Skutecznie działa na bakterie, zaś selektywnie na drożdże – wrażliwe na siarkę są dzikie drożdże, zaś *Saccharomyces* wykazują pewną tolerancję. Pewną, bo zależną od stężenia; wysokie stężenia winiarskie również wpływają hamująco na tę grupę drożdży. Z kolei bardzo wrażliwe na siarkowanie są bakterie fermentacji mlekowej (MLF), czyli jabłkowo-mlekowej.

Z powyższego wynika, że siarkowanie ma sens głównie przy stosowaniu fermentacji drożdżami szlachetnymi. Z siarkowaniem nastawu cydrowego pozwala mieć pewność, że wszelkie drobnoustroje obecne w soku zostały wyeliminowane. Po sulfatacji, drożdże szlachetne dodawane są do „dziewiczego” środowiska, w którym mają szansę się rozwinąć. Dokładnie tak, jak w brzezce piwnej, która została pozbawiona drobnoustrojów przez gotowanie.