

Precyzyjne urządzenia pomiarowe



i mogą pozostawiać cukry resztkowe. Dla większego bezpieczeństwa nastawu można rozważyć delikatne siarkowanie moszczu przed dodaniem drożdży, co może wyeliminować niekorzystne drobnoustroje.

Istnieje jeszcze metoda hybrydowa, w której fermentację zaczynają dzikie drożdże, a kończą szlachetne. Można to zrobić na przykład przez macerację rozdrobnionych jabłek na kilka lub kilkanaście godzin przed tłoczeniem. Albo rozpocząć fermentację spontaniczną moszczu, a następnie (np. po 1–2 dniach) dodać mocny szczep drożdży szlachetnych.

Niezwykle istotną kwestią jest tempo fermentacji. Szybka fermentacja stosowana jest przez producentów cydrów masowych, gdzie liczy się jak najkrótszy czas produkcji. W warunkach domowych czy rzemieślniczych można sobie pozwolić na komfort pracy we własnym tempie.

Co ma wpływ na szybkość fermentacji?

- ilość drożdży,
- temperatura,
- zawartość substancji odżywczych.

Wolne tempo fermentacji buduje wyraźnie bogatszy i ciekawszy profil aromatyczno-smakowy cydru. Dlatego przy cydrownictwie zalecam szereg zabiegów, które zaowocują powolną pracą drożdży. Przede wszystkim *underpitching*, czyli o połowę (co najmniej) mniejsza dawka drożdży niż zaleca producent. Jak doskonale wiedzą piwowarzy, przełoży się to na większą ilość estrów i innych grup aromatycznych w produkcie finalnym. Konsekwentnie – bez dodatku pożywek. Napowietrzanie nastawu także nie jest potrzebne.

Pozostaje jeszcze jeden parametr, który w pewnym zakresie daje możliwość sterowania fermentacją, czyli temperatura. Im jest niższa, tym wolniejsze jest tempo pracy drożdży. Nie warto jednak przesadzać, bo nadmiar zimna może fermentację zatrzymać. Jeżeli tylko ma się możliwość sterowania temperaturą, bezpiecznie stosować jest najniższe możliwe parametry podane przez producenta drożdży.

PO FERMENTACJI

ŚCIĄGANIE ZNAD OSADU I LEŻAKOWANIE

Pierwszą rzeczą, którą należy wykonać gdy fermentacja dobiegnie końca, jest zlanie cydru znad osadu (dekantacja). Kiedy jest na to odpowiedni moment? Bezpiecznym podejściem jest ściąganie wtedy, gdy fermentacja burzliwa ewidentnie się zakończyła, a zawartość cukrów kształtuje się w okolicy 1 °Błg. Celem dekantacji jest umożliwienie sklarowania cydru, oddzielenie go od martwych drożdży oraz wyeliminowanie powietrza. Dlatego często cydry lub wina w warunkach domowych zlewa się do gąsiora lub balonu z wąską szyjką (mniejsza powierzchnia styku z powietrzem) pod sam korek. Oczywiście można też płyn zabezpieczyć nad powierzchnią dwutlenkiem węgla.

Cydr należy leżakować. Ile? Tyle, ile potrzeba. Cydry lekkie nie potrzebują dużo czasu, mogą wystarczyć 2–3 miesiące. Te z późnych odmian, z dużą ilością cukru i kwasu, potrzebują dłuższego leżakowania, co najmniej kilku miesięcy. Znany jest mi przypadek, w którym cydr ułożył się dopiero po 2 latach. Odpowiedni moment trzeba poznać „na smak”. Przydaje się tu doświadczenie. Każdy cydr (i wino) ma etap, w którym jest zbyt młody, za ostry. Potem – dzień po dniu, tydzień >>

Gęstość °Plato

O₂ Alkohol

Ekstrakt brzezki podstawowej

Ekstrakt
Stopień odfermentowania

Cukier °Brix

CO₂ Tlen rozpuszczony
Stężenia

Dwutlenek węgla

°Oechsle