

LÄS NOGA IGENOM HELA BRUKSANSVISNINGEN INNAN DU SÄTTER IGÅNG OCH KONTROLLERA ATT FÖLJANDE ÄR MED I FÖRPACKNINGEN:

1. **Citronsyra** (E330 22g)
2. **Enzym** (Pektolas 1,33g)
3. **Jästnärsalt** (Diammoniumfosfat 10g)
4. **Ciderjäst** (Jäst 7g, Specialnäring 2g)
5. **Bär/fruktpåse**
6. **Silpåse**

GODA RÅD VID CIDERTILLVERKNING:

Rengör jäskärl och utrustning med desinficeringsmedel utspätt i varmt vatten och skölj noggrant, till sist med kallt vatten. Ställ kärlet för jäsnings i ett dragfritt utrymme. Undvik direkt solljus. Temperatur helst 22 - 24°C.

I lägre temperatur förlängs jäsningsstiden, men har ingen annan betydelse för slutresultatet.

Undvik rum med drag och kalla golv. Ställ inte heller jäskärl direkt på golvvärme.

1. Häll **Bär/fruktblandningen** i silpåsen, tillslut påsen och lägg den i jäskärl. Tillsätt **påse Citronsyra** i jäskärl.
2. Koka upp 5 liter vatten och lös upp sockret i vattnet. Häll den heta lösningen i jäskärl. Rör om och låt bären dra fukt åt sig. Kontrollera vätskans temperatur.
3. När temperaturen i jäskärl sjunkit till 60°C eller något lägre, tillsätt **påse Enzym** i jäskärl under omrörning. Låt enzymet verka i den långsamt svalnande vätskan i ett par timmar.
4. Fyll på med kallt vatten tills vätskemängden är 12 liter. Kontrollera temperaturen och fyll på med ytterligare kallt eller varmt vatten för att uppnå 25°C och 15 liter. Mät den specifika vikten och skriv upp den för senare behov.
5. Tillsätt **påsarna Jästnärsalt** och **Ciderjäst** i jäskärl. Rör om.

Sätt på lock och jäsrör (halvfyllt med vatten). Ställ kärlet att jäsa ostört i ett dragfritt utrymme med temperatur 20 - 24°C. **Jästen dör i fortgående temperatur över 30°C.**

Jäsningen börjar synas som bubblande i jäsröret inom några timmar - ett dygn. Jäsningen syns också som skumbildning på vätskans yta eller hörs som susande ljud i jäskärl.
Jäsningstiden varierar beroende på använd sockermängd och temperatur, vanligtvis ca. 1 vecka.
Jäsningen dämpas mot slutet. Låt cidern jäsa ut.

6. Kontrollera med hydrometer att cidern jäst ut. Cidern har jäst färdigt då hydrometers värde står oförändrat två dagar i följd. Värdet bör stanna vid 0 (1.000) eller under. Om hydrometervärdet ännu är över 0 (>1.000), låt cidern jäsa ytterligare ett par dagar.

Använd väl rengjorda och desinficerade, trycktåliga flaskor. T.ex. flaskor med patentkork, PET-flaskor för öl med skruvkork eller öl-/champagneflaskor som försluts med kronkorkar. Kantstötta, spruckna eller skrämiga flaskor får inte användas.

7. Då cidern är färdigjäst, är den klar för att tappas över i flaskor eller öltunnor/tryckkärl. Avlägsna silpåsen med bär/frukt och tappa över cidern i flaskor, lämna ca 5 cm tomrum i flaskhalsen. Innan du försluter flaskorna, tillsätt 1 st Carbonation Drop eller 1 flat tesked strösocker per 33 cl flaska (1,5 Carbonation Drops eller 1 rågad tesked strösocker per 50 cl flaska). Vid efterjäsnings bildar sockret kolsyra. Om du använder öltunnor/tryckkärl i stället för flaskor, minska sockertillsatsen med en tredjedel.

8. Tillslut flaskorna tätt och låt dem efterjäsa stående i rumstemperatur i ca 1 vecka och flytta dem sedan för klarning i ett svalt och mörkt utrymme. Cidern är klar att drickas när den klarnat, men blir godare efter ytterligare ett par veckors lagring.

Ställ ciderflaskorna i kylan några dagar innan du öppnar dem. Undvik att röra upp bottensatsen då du håller på glas.

OBS! Cider tillverkad enligt denna beskrivning är torr. För att åstadkomma en sötare cider kan man innan man försluter flaskorna, **utöver efterjäsningssockret** också tillsätta något icke-jäsbar sötningsmedel.

Presto®

Siiderin valmistusohjeet



Pakkaus sisältää sokeria ja mahdollista jälkimakeutusainetta lukuun ottamatta kaikki tarvittavat aineet siiderin (15 litraa) valmistukseen.

Tarvittavat välineet: Käymisastia, lappo, desinfointiaine, nestelämpömittari (mielellään 0 - 100°C), ominaispainomittari, korkit, korkituslaite ja paineenkestäviä pulloja sekä haluttaessa etiketit.

Vinkki: Presto Siideriboksissa on mukana useimmat siiderin valmistuksessa tarvittavat välineet. Siideriboksi on saatavana hyvinvarustetuista liikkeistä.

Suositus sokerimääräksi
1 - 1,5 kg (n. 4 - 5,5%)

Suosittellemme lämpimästi **Panimosokerin** (rypäle-sokerin) käyttöä. Se antaa puhtaimman mahdollisen käymisen, ilman sivumakuja.

Käymisaika riippuu käymislämpötilasta ja käytetyn sokerin määrästä. Se on yleensä n. 1 viikko. Jälkikäyminen pulloissa vie lisäksi n. 1-2 viikkoa.



VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahti, Finland
 +358 (0)3 872 9700 www.melkkobrew.fi

LUE VALMISTUSOHJEET KOKONAAN ENNEN VALMISTUKSEN ALOITTAMISTA JA TARKISTA ETTÄ PAKKAUKSESTA LÖYTYY SEURAAVAT:

1. **Sitruunahappo** (E330 22g)
2. **Entsyymi** (Pektolaasi 1,33g)
3. **Hiivaravintosuola** (Diammoniumfosfaatti 10g)
4. **Siiderihiiva** (Hiiva 7g, Erikoisravinne 2g)
5. **Marja/hedelmäseospussi**
6. **Siiviläpussi**

HYVIÄ NEUVOJA SIIDERINTEKIJÄLLE:

Puhdista käymisastiat ja välineet lämpimällä vedellä, johon on lisätty desinfiointiainetta. Huuhtelee huolellisesti, viimeiseksi kylmällä vedellä.

Käymisastia tulee olla vedottomassa paikassa, ei suorassa auringonvalossa.

Huoneen lämpötilan tulisi olla 22 - 24°C. Alhaisempi lämpötila hidastaa käymistä, mutta lopputulokselle siitä ei ole haittaa.

Vältä vetoista paikkaa ja kylmää lattiaa, älä myöskään laita käymisastiaa suoraan lattialämmityksen päälle.

1. Kaada **Marja/hedelmäseos** siiviläpussiin, sulje pussi ja laita se puhtaaseen käymisastiaan. Lisää **pussi Sitruunahappo** käymisastiaan.

2. Kiehauta 5 litraa vettä ja liuota sokeri veteen. Kaada kuuma liuos käymisastiaan. Sekoita ja anna marjojen imeä kosteutta. Tarkista nesteen lämpötila.

3. Kun nesteen lämpötila on laskenut 60°C tai vähän sen alle, lisää **pussi Entsyymi** käymisastiaan samalla sekoittaen. Anna entsyymin vaikuttaa ja marjojen/hedelmien mehustua hitaasti jäähtyvässä nesteessä pari tuntia.

4. Lisää käymisastiaan kylmää vettä, kunnes nesteen kokonaismäärä on n. 12 litraa. Tarkista nesteen lämpötila ja lisää sen jälkeen vielä kylmää tai kuumaa vettä saavuttaaksesi 25°C ja 15 litraa. Mittaa nesteen ominaispaino ja merkitse se muistiin.

5. Lisää **pussit Hiivaravinne** ja **Siiderihiiva** käymisastiaan. Sekoita.

Sulje astia vesilukolla varustetulla kannella. Täytä vesilukko puoliin vettä. Aseta käymisastia suoralta auringonvalolta suojattuun vedottomaan paikkaan, jonka lämpötila on 20 - 24 °C. **Hiiva kuolee yli 30°C jatkuvassa lämpötilassa.**

Käyminen alkaa näkyä vesilukon kuplintana joidenkin tuntien - vuorokauden kuluessa. Käymisen merkkejä ovat myös vaahdon muodostuminen nesteeseen pinnalle ja astiasta kuuluva sihinä. Käymisaikaan vaikuttavat sokerin määrä ja käymislämpötila, yleensä käyminen kestää n. 1 viikon. Käyminen hidastuu loppua kohden. Anna siiderin käydä loppuun.

6. Varmista käymisen loppuminen ominaispainomittarilla. Käyminen on valmis, kun ominaispaino on pysynyt muuttumattomana vähintään kaksi päivää peräkkäin. Lukeman tulisi asettua arvoon 0 (1.000) tai alle. Jos ominaispainomittari yhä näyttää yli 0 (>1.000), anna siiderin käydä vielä muutama päivä.

*Käytä hyvin puhdistettuja ja desinfioituja, **paineenkestäviä** pulloja. Esim. patenttikorkkipulloja, PET-muovisia kierrekorkillisia olutpulloja tai kruunukorkeilla suljettavia olut- tai kuohuviinipulloja. Hylkää pullot, joissa on pienikin kolhu, särö tai muu virhe.*

7. Kun siideri on käynyt loppuun, voi sen lappoa pulloihin tai oluttynnyriin/paineastiaan. Poista siiviläpussi hedelmien/marjojen ja lappoa siideri pulloihin. Jätä kaulaan n. 5 cm tyhjää tilaa. Lisää pulloihin 1 kpl Carbonation Drop tai tasapäinen teelusikallinen sokeria per 0,33 litran pullo (1,5 kpl Carbonation Drops tai kukkurallinen teelusikallinen sokeria per 0,5 litran pullo). Jälkikäymisen aikana sokerista muodostuu hiilihappoa. Jos käytät pullojen sijasta oluttynnyreitä/paineastiaa, vähennä jälkikäymissokerin määrää kolmanneksella.

8. Sulje pullot tiiviisti ja anna pullojen jälkikäydä pystyasennossa huoneenlämmössä viikon ajan ja siirrä ne sen jälkeen viileään ja pimeään paikkaan kirkastumaan. Siideri on valmista juotavaksi kirkastuttuaan, mutta muutaman viikon varastointi parantaa vielä makua.

Laita siideripullot pystyasentoon jääkaappiin muutamaksi päiväksi ennen avaamista. Tarjoiltaessa kaada lasiin varoen liikuttamasta pohjasakkaa.

HUOM! Näin valmistettu siideri on kuivaa. Jos haluat makeampaa siideriä, lisää pullotusvaiheessa **jälkikäymissokerin lisäksi** jotakin käymiskelvotonta makeutusainetta.

Presto®

Bruksanvisning för Presto cidersats



Detta paket innehåller alla ingredienser för cidertillverkning (15 liter), förutom socker och eventuellt eftersötningsmedel.

Utrustning som behövs: Jäskärl, hävert, desinficeringsmedel, termometer (gärna 0 - 100°C), hydrometer, korkar, korkningsapparat, trycktåliga flaskor och eventuellt etiketter.

Tips: Presto Ciderbox innehåller den mesta utrustning du behöver. Ciderboxen kan köpas i välsorterade affärer.

Rekommenderad sockermängd
1 - 1,5 kg (ca. 4 - 5,5%)

Användning av **Bryggsocker** (druvsocker) rekommenderas varmt. Den ger renast möjlig jäsning, utan bismaker.

Jäsningstiden påverkas av temperaturen och sockermängden. Den är vanligtvis ca. 1 vecka. Efterjäsningen på flaska tar ytterligare ca. 1-2 veckor.



VIINITALO MELKKO OY

Asentajankatu 4, 15520 Lahtis, Finland
+358 (0)3 872 9700 www.melkkobrew.fi

GLÖGIVIININ JA JOULUSIIDERIN MAUSTESEOS

Glögiviiniä tai Joulusiideriä tehtäessä pakkauksen mukana seuraava glögimausteseos (Glögiviinissä 2 pss ja Joulusiiderissä 1 pss) lisätään käymisastiaan yhdessä marja/hedelmäseoksen kanssa valmistusohjeen **kohdassa 1**.

Sen jälkeen jatketaan normaalisti valmistusohjeen mukaisesti.

GLÖGGKRYDDA

Då man tillverkar Glöggvin eller Julcider ska den medföljande glöggkryddan (2 påsar för Glöggvin, 1 påse för Julcider) tillsättas i jäskärlet tillsammans med bär/fruktblandningen vid **punkt 1** i bruksanvisningen.

Därefter fortsätter man som normalt enligt bruksanvisningen.