

# Cider Presto® Special

25l



## KÄYMISAINEPAKKAUS SIIDERILLE JÄSSATS FÖR CIDER

Parasta ennen / Bäst före:

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

MELKKOBREW



**Sisäito:** Siiderihiviä 9g (7g hiviä, 2g erikoisravinnetta),  
entsyymi 1,33g (pektolaasi), hiviäravinnne 10g (diammonium-  
fosfaatti), sitruunahappo E330 22g.  
**Innehåll:** Ciderjäst 9g (7g jäst, 2g specialnäring), enzym-  
1,33g (pektolaasi), jästnärsalt 10g (diammoniumfosfat),  
citronsyra E330 22g.

Käymisainneet siiderille  
Riittää 25 litraan - Räcker till 25 liter

Presto®  
Cider

Omenasiideriä varten omenat pestään hyvin. Ulkomaiset omenat on hyvä kuoria, kotimaisia ruiskuttamattomia omenoita ei tarvitse kuoria. Siemenkodat poistetaan ja omenat lohkotaan. Omenat voidaan myös puristaa tuoremehuksi, mikä onkin siiderin valmistuksessa suotavaa.

Mikäli siiderin valmistusta ei voida aloittaa heti omenien puristuksen jälkeen, olisi hyvä lisätä teelusikallinen (3g) askorbiinihappoa litraan mehua tai 1 "Campden tablet" (rikkitabletti kaliummetabisulfiitti) 5 litraan mehua.

Näin mehu voi odottaa viileässä säilytettynä 1-2 päivää käymään laittamista.

N. 20-25 litran annokseen siideriä tarvitaan omenaa lohkoina 8-12 kg ja sokeria n. 2 kg. Puristettua tuoremehua tarvitaan vähintään 10 litraa, mutta siiderin voi valmistaa myös laimentamattomasta mehusta, jolloin ei välttämättä tarvitse lisätä sokeria lainkaan. Laimennettua mehua käytettäessä sokeria lisätään sen verran, että mehun ominaispaino käymään laitettaessa on 1.040-1.050 (näin siideristä tulee 5-6,5 til%:n vahvuista). 25 g sokeria/litra mehua nostaa mehun ominaispainoa 10 astetta ominaispainomittarin asteikolla, esim. 1.040 ->1.050.

*Jos haluat valmistaa pienemmän erän, voit vähentää sitruunahapon ja ravinteen määrää, mutta käytä siiderihiviä ja entsyymi kuitenkin kokonaan.*

Perinteinen siideri valmistetaan omenoista, mutta omenoiden lisäksi siiderin valmistuksessa voidaan käyttää myös muita hedelmiä, marjoja ja erilaisia syötäviä kukkia ja yrttejä oman maun mukaan mausteena.

Rengör äpplena du använder till cidertillverkningen väl. Utländska äpplena kan vara bra att skala, obesprutade äpplena behöver inte skalas. Kärnhusen avlägsnas och äpplena skärs i klyftor. Äpplena kan också pressas till must, vilket är att rekommendera för cidertillverkningen.

Om cidertillverkningen inte kan påbörjas genast efter att äpplena pressats till must, är det bra att tillsätta en tesked (3 g) ascorbinsyra per en liter eller 1 "Campden tablet" (kaliummetabisulfit tablet) per 5 liter must. Då kan musten lagras svalt 1-2 dagar innan jäsning påbörjas.

Till 20-25 liter cider behövs 8-12 kg äpplena i klyftor eller minst 10 liter pressad äppelmust samt ca 2 kg socker. Man kan också tillverka cidern på 100 % pressad äppelmust, i så fall behövs nödvändigtvis ingen sockertillsats alls. När man använder utspädd must, tillsätts socker så, att mustens specifika vikt är 1.040 - 1.050 när jäsningen påbörjas (denna sockermängd ger cider med 5-6,5 vol-% alkoholstyrka). 25 g socker/liter höjer den specifika vikten med 10 grader på hydrometerns skala (t.ex. från 1.040 till 1.050).

*Om du vill tillverka en mindre mängd cider, kan du minska doseringen av citronsyra och jästnäring, men använd i alla fall hela mängden enzym och jäst.*

Traditionell cider tillverkas av äpplena, men dessutom kan man också använda annan frukt, bär eller ätliga blommor och örter för att krydda sin cider.

Hydrometern anger sockermängden i musten. T.ex. tillsättning av 60 g socker i 25 l must förhöjer sockerhalten med en oechsle-grad.

## SIIDERIN VALMISTUSOHJE 25 L

1. Liuota tarvittava sokerimäärä ja pussin **“Sitruunahappo”** sisältö kuumaan veteen ja kaada liuos käymisastiaan omenalohkojen/tuoremehun päälle.

**HUOM!** Jos siiderimehu on happamista omenoista puristettu laimentamaton tuoremehu, sitruunahapon voi jättää kokonaan pois.

2. Liuota pussin **“Entsyymi”** sisältö tilkkaan kylmää vettä. Varmista, että lämpötila käymisastiassa on max. 60°C ja kaada entsyymiliuos astiaan. Sekoita ja anna seistä 1-2 tuntia.

3. Lisää kylmää/kuumaa vettä käymisastiaan siten, että mehun kokonaismäärä on n. 25 l ja sen lämpötila on n. 25°C. Lisää tarvittaessa **hiivaravinnetta**.

**HUOM!** Mitä enemmän omenaraaka-ainetta käytetään, sitä vähemmän on tarvetta lisätä hiivaravinnetta. Jollei siiderin valmistumisella ole kiire, paras lopputulos saadaan jättämällä hiivaravinne kokonaan käyttämättä.

10 g hiivaravinteen lisäys nopeuttaa käymistä ja lyhentää sen keston 5-7 päivään. Ilman ravinnelisiä käyminen voi kestää jopa kolme viikkoa, tasaisessa 22°C lämpötilassa noin 2 viikkoa.

4. Tyhjennä **siiderihiivapussi** käymisastiaan ja sekoita hyvin.

5. Sulje käymisastia vesilukolla varustetulla kannella ja täytä vesilukko puolilleen vettä. Jätä astia tasalämpöiseen ja vedottomaan paikkaan (20-24°C) käymään. Käymisaika riippuu sokerin (sekä raaka-aineessa olevan että mahdollisesti lisätyn) ja hiivaravinteen määrästä sekä käymislämpötilasta.

**Viiden päivän kuluttua** (mikäli teet siiderin omenalohkoista), poista hedelmät astiasta ja anna nesteen valua niistä astiaan. Lisää haaleaa vettä, kunnes astiassa on 25 litraa nestettä. Sulje kansi ja anna siiderin käydä loppuun. Käymisaika riippuu sokerimäärästä ja lämpötilasta.

6. Kun näkyvä käyminen on loppunut, tarkista ominaispainomittarilla, että siiderin ominaispaino on  $\pm 0$  (1.000). Jos siideri on käynyt valmiiksi ( $\pm 0$ ), lappoa siideri toiseen astiaan tai suoraan pulloihin. Jos ominaispaino on yli 0 (>1.000), anna siiderin käydä vielä pari päivää.

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

Laske siideri pulloihin, jätä kaulaan n. 5 cm tyhjää tilaa. Ennen pullojen sulkemista lisää niihin 1 kpl ”Carbonation Drop” tai tasapäinen teelusikallinen sokeria/0,33 litran pullo tai kukkurallinen teelusikallinen sokeria/0,5 litran pullo jälkikäymistä (hiilihapon muodostumista) varten.

Jos käytät oluttynnyreitä/paineastiaa, vähennä jälkikäymissokerin määrää kolmanneksella.

7. Varastoi siideri huonelämpöiseen paikkaan viikoksi ja siirrä se sen jälkeen viileään pimeään paikkaan kirkastumaan. Siideri on valmista juotavaksi kirkastuttuaan, mutta muutaman viikon varastointi parantaa vielä makua.

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

## CIDER BRUKSANVISNING 25 L

1. Lös upp hela sockermängden och påsen **”Citronsyra”** i hett vatten och håll lösningen över äppelklyftorna/äppelmusten i jäskärlet.

**OBS!** Om äppelmusten är outspädd must på syrliga äpplen, kan hela ”citronsyran” lämnas bort.

2. Lös upp innehållet i påsen **”Enzym”** i en kopp svalt vatten. Kolla att temperaturen i jäskärlet är under 60°C och håll entzymlösningen i jäskärlet. Blanda om och låt stå och dra 1-2 timmar.

3. Fyll på med kallt/varmt vatten i jäskärlet, så att mustens totalvolym är ca. 25 l och temperatur ca. 25°C. Tillsätt **jästnäring** vid behov.

**OBS!** Ju mer äppelråvara du använder, desto mindre är behovet av att tillsätta jästnäring. Om det inte är bråttom med jäsningsen, kan man låta bli att använda jästnäringen för att nå bästa möjliga smak på slutprodukten.

*Tillsats av 10 g jästnäring förkortar jäsnings tiden till 5-7 dagar. Utan tillsats av jästnäring kan jäsningsen ta upp till 3 veckor, i jämn 22°C rumstemperatur ca. 2 veckor.*

4. Håll innehållet i påsen **”Ciderjäst”** i jäskärlet och blanda om väl.

5. Sätt locket och jäsrör (halvfyllt med vatten) på jäskärlet. Ställ jäskärlet att jäsa på ett lugnt och dragfritt ställe med temp. 20-24°C. Jästiden beror på den totala mängden socker ( både i råvaran och ev. tillsatt socker) och jästnäring samt jästemperaturen. **Efter 5 dygn** (ifall du gör cidern av äppelklyftor), avlägsna frukterna ur jäskärlet och låt vätskan rinna ner i jäskärlet. Fyll på med svalt vatten för att nå 25 liter. Stäng locket och låt cidern jäsa ut. Jästiden beror på sockermängden och jästemperaturen.

6. När den synliga jäsningsen är över (kontrollera att din hydrometer ger ett avläsningsvärde  $\pm 0$  (1.000)). Om cidern är färdigjäst, tappa över cidern i ett annat kärl eller i flaskor. Om hydrometervärdet ännu är över 0 (>1.000), låt cidern jäsa ytterligare ett par dagar.

*Använd väl rengjorda och desinficerade flaskor med patentkork, PET-flaskor för öl med skruvkork eller öl- eller champagneflaskor med kapsylförslutning. Kantstötta, spruckna eller skrämiga flaskor skall inte användas.*

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 socker/33 cl flaska eller 1 rågad tesked socker/50 cl flaska. Vid efterjäsningsen bildas koldioxid i flaskan. Om du använder öltunnor/r/tryckkärl i stället för flaskor, minska sockertillsatsen med en tredjedel.

7. Lagra cidern i rumstemperatur i ca 1 vecka och flytta den sedan till slutlagring i ett svalt och mörkt utrymme. Cidern är klar att drickas när den klarnat, men blir godare efter ytterligare ett par veckors lagring.

**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-jäsbart sötningsmedel.