

CIDER KIT



ISTRUZIONI

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DEL SIDRO

IL KIT PER CIDRO YOUNG'S INCLUDE:

- 2,4 kg. di estratto di frutta concentrato di prima qualità
- 1 kg. di zucchero per la fermentazione
- Lievito specifico per sidro, un ceppo che conferisce l'esaltazione degli aromi della frutta
- La quantità di zucchero per priming necessaria accuratamente pesata per assicurare la giusta gasatura

Il tutto per produrre 23 litri di un ottimo e rinfrescante sidro di qualità.

ISTRUZIONI

1. Prima di iniziare pulite e igienizzate tutta l'attrezzatura che utilizzerete per la preparazione (fermentatore e coperchio, paletta, gorgogliatore etc.).
2. Posizionate la busta di estratto su di una superficie piana e tagliatene la cima.
3. Versate il liquido nel fermentatore, risciacquando la busta con acqua calda per estrarne tutto il contenuto. Versate 3 litri di acqua bollente nel fermentatore e aggiungete 1 kg di destrosio (contenuto nel kit "brewing sugar"), mescolate bene fino a che l'estratto di frutta e lo zucchero siano completamente miscelati con l'acqua.
4. Aggiungete acqua fredda fino al livello di 23 litri mescolando bene per ottenere un composto omogeneo. Quando la temperatura del mosto sarà al di sotto dei 28° C (range ideale 18°-28°C) cospargete il contenuto della bustina di lievito contenuta nella busta marcata "Cider yeast, nutrient and sweetner" sulla superficie e mescolate delicatamente. Se il vostro mosto fosse ancora troppo caldo aspettate! Richiudete il coperchio e attendete fino a che il mosto non avrà raggiunto la temperatura richiesta, solo quando la temperatura sarà ottimale potrete aggiungervi il lievito.
Aspettate a mettere la bustina di aromatizzante (vedi punto 9.)
5. Richiudete il coperchio del fermentatore e posizionate il gorgogliatore nell'apposito foro, riempite a metà il gorgogliatore con una soluzione di acqua e igienizzante.
6. Collocate il fermentatore in un locale con una temperatura ambiente tra i 18 e i 25°C. Se la temperatura va al di sotto dei 18°C la fermentazione si potrebbe bloccare; nei mesi più freddi è consigliabile l'utilizzo di un accessorio riscaldante come il brew pad o brew belt. Temperature al di sopra dei 25°C potrebbero ridurre la qualità del prodotto finale.

7. Lasciate fermentare per 6 giorni (o fino a che non termina il gorgoglio). Controllate la densità specifica utilizzando un densimetro. Se la fermentazione è completata la densità finale dovrebbe corrispondere (o avvicinarsi di circa 2 punti) ai valori della tabella riportata qui sotto. Se la densità non fosse ancora raggiunta lasciate fermentare per ancora un paio di giorni

VARIETA' DI SIDRO	DENSITA' FINALE
STRAWBERRY & LIME / FRAGOLA & LIME	1001
PEACH & PASSION FRUIT / PESCA E FRUTTO DELLA PASSIONE	1006
RASPBERRY & MANGO / LAMPONE & MANGO	1006

ATTENZIONE: La densità finale deve essere stabile per due giorni consecutivi prima di imbottigliare. Non imbottigliate mai prima che la fermentazione sia completata

8. Pulite ed igienizzate tutte le bottiglie e l'attrezzatura da travaso che utilizzerete; verificate che le bottiglie di vetro non siano danneggiate o presentino imperfezioni.

9. Travasate il sidro in un secondo fermentatore ed **aggiungete la bustina con l'aromatizzante**. Sciogliete la bustina contenente lo zucchero per priming in 200 ml di acqua calda ed aggiungete questa soluzione nel mosto mescolando bene.

Ora potete procedere ad imbottigliare il vostro sidro!

Se utilizzate un solo fermentatore imbottigliate e mettete lo zucchero per priming direttamente nelle bottiglie con gli appositi misurini.

RIFERMENTAZIONE E MATURAZIONE

Riponete le bottiglie in un ambiente caldo (20-24°C) per almeno 2 settimane per favorire la rifermentazione in bottiglia dopodiché spostatele in un luogo fresco e buio per la maturazione e la chiarificazione. Lasciate maturare per almeno un mese prima di consumare.

SERVITE IL VOSTRO SIDRO

La temperatura ideale di somministrazione è tra gli 8 e i 12°C. Versate lentamente il vostro sidro facendo attenzione a lasciare i sedimenti naturali formati sul fondo nella bottiglia.



PINTA

importa e distribuisce in tutta Italia

36063 Marostica (VI) - Via Marsan, 28/30

Tel. 0424-471424 - Fax: 0424-476392

www.pinta.it
ordini@pinta.it