

Recept voor mousserende cider (10 liter)

Ingrediënten: 20 kg appels, diverse soorten 5 ml alfa-amylase 15 gram pecto-enzyme
Wijnsteenzuur, afhankelijk van de hoeveelheid aanwezig zuur Suiker, afhankelijk van de
aanvangsdichtheid 2 zakjes champagne gist, 12 champagneflessen (< 850 gram leeg gewicht)
12 kroonkurken (29 mm) of champagnestoppen + muilkorf Hoe gaat u te werk:

Bereidingswijze

- · was de appels schoon, maak ze fijn en pers ze uit;
- · meet de dichtheid (soortelijk gewicht). Als deze 1050 is, is het suikergehalte voldoende;
- · voeg de pecto-enzyme en alfa-amylase toe. Als het aanwezige soortelijk gewicht laag was kan dit duiden op onrijp fruit, waarin het zetmeel nog niet in suiker is omgezet, Voeg dan tweemaal tweemaal de hoeveelheid alfa-amylase toe.
- · Laat het uitgeperste sap 24 uur staan, zodat de vaste delen kunnen bezinken, en hevel vervolgens het sap van het bezinksel af;
- · meet de hoeveelheid zuur. Ideaal is ca. 7,5 gram wijnsteenzuur/liter;
- · indien de dichtheid lager dan 1050 was, voegt u suiker toe als nodig is om aan het suikergehalte te komen dat bij een dichtheid van 1050 hoort (2,6 gram suiker per liter geeft een verhoging van de dichtheid met 1);
- · indien u na het persen minder dan 7,5 gram wijnsteenzuur/liter mat, voegt u het nodige wijnsteenzuur toe;
- · maak een giststarter met de champagnegist, voeg deze toe en laat de most gisten bij een temperatuur van zo'n 15-18 graden Celsius;
- · hevel een maand na het einde van de gisting de most over in een schone fles en hevel daarna regelmatig tot de most helder is;
- · maak een giststarter met de champagnegist en voeg deze toe nadat u in wat wijn per liter 10 – 15 gram suiker hebt opgelost (wat most verwarmen en de suiker erin oplossen. Vervolgens mengen met de rest) . Vul daarmee na een half uur de champagneflessen die u afsluit.
- · Leg de gebottelde flessen nu minstens twee maanden weg bij een temperatuur van ongeveer 20 graden Celsius. Door de nagisting op de fles wordt de inhoud mousserend. Na deze 2 maanden kan de cider koel worden weggezet.

Deze cider is heerlijk in de volgende zomer, en kan ongeveer twee jaar worden bewaard. Cider kan het beste koel worden geserveerd. Niet te koud, dan gaat teveel van de smaak verloren.