

## Buteljering

Buteljering kan ske när cidern är helt eller nästan helt utjäst (1003 oechsle). Jäsningen slutar vid olika sockerhalt beroende på jästflora, hur fort jäsningen gått, hur mycket näring jästen haft och hur många gånger cidern tappats om. Har du ingen oechslemätare kan du hålla cidern på en flaska, lägga på korken utan att helt fästa den, ställa flaskan i rumstemperatur. Om det börjar jäsa igen inom några dygn, då får cidern vara kvar i jäskärlet lite längre innan buteljering.

En annan metod är att buteljera när oechslevärdet sjunkit under 1015. Det går bara att göra i de fall där jäsningen gått långsamt och jästfällning avlägsnats genom omtappning ett flertal gånger eller att cidern filtrerats för att få bort jästen. Här måste dock en varning utfärdas! Trycket i flaskan kan bli väldigt högt och flaskan kan explodera om jäsningen fortsätter i flaskan. Det finns särskilda korkar i plast, för fästning med agraff (grimma), som släpper ut överskott av gas, men inte släpper in något.



Välj flaskor med tjockt gods och väl fastsatta korkar. Glasflaskor med patentkork eller glasflaskor med champagnekork (plast eller naturkork) med stålgrimma, även kallad agraff, är optimala.



Både flaskor och korkar bör vara väl rengjorda innan buteljering. Om du använder patentkork, glöm inte att ta av den lilla gummipackningen och rengöra korken och gummiringen. Här kan det nämligen sitta kvar vinärgbakterier och andra ovälkomna mikrober.

Cidern bör vara så kall som möjligt vid buteljeringen. Då undviker man förlust av både alkohol, smakämnen och kolsyra.

Buteljeringen kan ske med en hävertslang från jäskärlet ner i flaskan eller genom att hälla över cidern i en flaskfyllare som har en behållare ovanpå. Undvik i möjligaste mån att få luftinblandning i cidern vid buteljeringen. Luften gör det möjligt för dels ättikssyrabakterier, dels filmbildande jäst att växa till i flaskorna.