

## Flaskjäsning

På flaskan fortsätter cidern att jäsa beroende på vid vilket oechsletal, eller sockerhalt, den buteljerades. När restsockret jäses ut bildas kolsyra och cidern blir mousserande eller pärlande.

Om cidern innehåller mycket restsötma/socker vid buteljering kan jäsningen avstannas helt genom tillsätta svavel eller att flaskan pastöriseras vid 66 grader i minst 20 minuter. Vid pastörisering, ha korken öppen eller på glänt tills du nått full temperatur, förslut sedan och låt svalna långsamt i rumstemperatur. Ha INTE korken på under uppvärmningen, för då kommer flaskan att explodera.

Cidern kan även bli mousserande/pärlande tack vare den malolaktiska fermenteringen på flaska. Med hjälp av malolaktiska bakterier, som finns naturligt på äpplet och sedan i musten och cidern, så omvandlas den skarpa äppelsyran till mildare mjölksyra samt kolsyra. Det går även att köpa kommersiell bakteriekultur med dessa, vilket tillsättes cidern vid buteljeringen. Malolaktisk fermentering kräver ca 10-20 graders värme under några månader.

Det går inte att få någon malolaktisk fermentering om musten eller cider svavlats tidigare i processen eftersom dessa bakterier är mycket känsliga för svavel.



### Sekundär fermentering på flaska

Ytterligare ett sätt att skapa bubblor i cidern är att tillsätta socker eller must (ev. även jäst) vid buteljeringen. Detta kallas för sekundär fermentering. En vanlig mängd är 8-10 gram socker (och ev 2 gram jäst) per liter vätska. Sockret, eller den mängd must som motsvarar denna sockermängd (samt ev. jäst), kan tillsättas i varje flaska, eller blandas i jäskärlet innan buteljering, förutsatt att du inte har någonting bottensats i jäskärlet.

### Degorgering – ta bort jästfällning ut flaskan

Sekundär jäsning på flaska (med tillsats av socker eller must samt jäst vid buteljering) ger en bottensats av döda jästceller. För att få bort denna fällning kan degorgering utföras, det kallas även champagnemetoden. Flaskorna får stå upp och ner under jäsningen och när cidern klarnat kyler man halsen i ett bad med is och salt, vänder flaskan rätt och öppnar korken snabbt så att den bildade isproppen flyger ut.

Ett annat sätt att få en mousserande cider utan bottensats är att, när socker/must är tillsatt, hälla cidern på ett 19 liters corneliusfat (ståltank som används för öldistribution för fatöl) och försluta det. Inne i fatet går ett rör som mynnar någon cm över botten och när cidern tappas upp på flaska (trycket i fatet driver ut cidern) sker tappningen från detta rör och bottensatsen stannar kvar i fatet. Tappningen måste göras med mottryck för annars försvinner kolsyran som jästen byggt upp. Det är lite trixigt men alla grejorna går att köpa från butiker som säljer vin och cider-utrustning.

## **Dosage – eftersötning på flaska**

För att göra cidern sötare kan socker eller must tillsättas på flaskan efter att den jäst ut (antingen med eller utan sekundär jäsnings och degorgering). Denna eftersötning orsakar ingen jästfällning och skapar ingen kolsyra. Men finns minsta lilla jäst kvar i flaskan när sockret tillsätts kan jäsningsen starta igen och explosionsvarning måste därmed utfärdas.

## **Autolys**

Genom autolys, dvs sönderfall av molekyler såsom fenoler, dvs tanniner, bildas andra smaker under flasklagringen. Sherrysmak, eller smak av torkade aprikoser är en sådan smak. En del anser det som smakfel, andra tycker det är gott.

© Svenska Ciderfrämjandet 2018 [ciderframjandet.se](http://ciderframjandet.se)