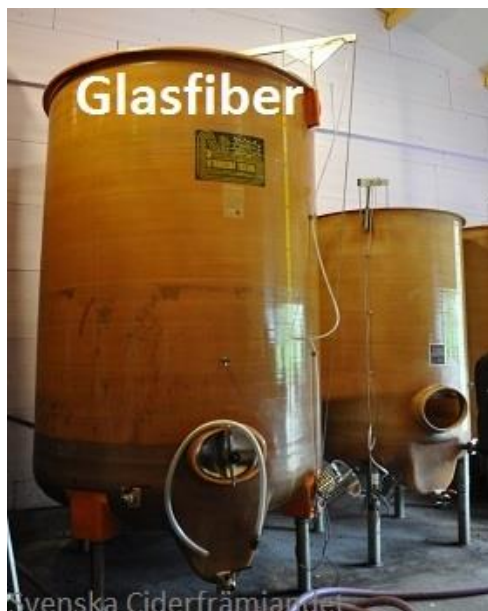


Första jäsningsen

Cider går att jäsa i kärl av glas, plast, glaserad keramik, trä, glasfiber och rostfritt stål. Kärlen bör rengöras noggrant för att undvika kontaminering av oönskade mikroorganismer. Den vanligaste marodören är ättikssyrabakterier. Glöm inte att rengöra även vattenlås, packningar och tappkran!



Rengöring kan ske med vanligt diskmedel och vatten med efterföljande sköljning med kokande vatten. Var noga med att inte ha några rester av diskmedel eftersom vissa oönskade mikroorganismer (exv mjölksyrabakterier) är väldigt känsliga för diskmedelsrester. Du kan också desinficera med svavel, genom att svavelånga dina kärl eller skölja med en svavellösning.

När du skall starta en spontanjäsningsen ställer du jäskärlet med musten i 4-10 graders värme och täcker den med ett löst liggande lock, ett tyg eller liknande för att undvika flugor och skräp. Lämna några centimeters utrymme från kanten till mustytan så det finns plats för den första jäsningsens skumbildning. Räkna annars med ett par dagar upp till en vecka innan jäsningsen startar.

Temperaturen vid hela resten av jäsningsen bör ligga under 10 grader. Ju svalare temperatur, desto mer aromer utvecklas i jäsningsprocessen (se vidare i avsnittet om jäst).

Vid den första jäsningsomgången bildas ett brunt skum ovanpå ytan av cidern om du jäser vid låg temperatur. Dessutom bildas en bottenfällning. Det bruna skumlocket är vad som kallas "den bruna hatten", "brown cap" på engelska och "chapeau brun", på franska. Skummet består av pektinsyror och fibrer samt det kalcium som finns naturligt i äpplet och musten.



För att underlätta bildningen av den bruna hatten kan man tillsätta kalciumkarbonat, 3 gram per 10 liter. Kalciumet bildar ett skum tillsammans med pektinsyran. För att hindra oönskade mikroorganismer att kolonisera musten innan jäsningsen kommit igång kan vanligt salt, natriumklorid också tillsättas 4 gram per 10 liter. Används kalciumklorid, tillsätt 4 gram per 10 liter.

När den bruna skumhatten börjar spricka är det dags för första omtappningen. Det går också att lyfta bort det bruna skummet med en hålslev och sedan tappa om cidern för att få bort bottenfällningen. Bottenfällningen består av pektin, fibrer, tanniner och jästnäring.

Läs mer om vilka mikroorganismer som tar aktiv del i en spontanjäsningsen av cider

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5620630/>



Använder du kommersiell jäst, kan musten stå i rumstemperatur det första dygnet innan du ställer kärlet i den temperatur som just din jäst ska ha. Du sätter då på vattenlås redan från första dagen. Jäser du med kommersiell jäst behöver du heller inte avlägsna den bruna hatten, du bara väntar till den sjunkit till botten innan du gör första omtappningen.

© Svenska Ciderfrämjandet 2018 ciderframjandet.se