

## Jäst

På äpplets yta finns mängder av olika jästarter och andra goda mikroorganismer som skyddar äpplet från sjukdomar. Denna naturliga flora kan användas för att jäsa musten till cider. Det kallas spontanjäsnings, vildjäsnings eller naturlig jäsnings. Alla dessa olika arter bildar olika smakämnen. Ju mer olika mikroorganismer, desto mer smakrik blir cidern.

Är man osäker på sina äpplens jästflora kan man tillsätta kommersiell, frystorkad eller flytande jäst. Lämplig är jäst för cider är jäst för cider, vitt vin eller champagne. Närsalter är inte nödvändigt att tillsätta, det finns tillräckligt mycket i musten. Det går också att tillsätta lite svavel till musten för att avdöda den naturliga bakteriefloran. Den jäst som därefter tillsätts måste vara av en typ som tål en viss svavelhalt.

Var beredd på att smaken kan variera ganska mycket beroende på vilken jästsort du väljer. Köper du jäst finns det anvisningar till respektive sort i vilken temperatur jäsningsen skall ske. Välj jäst som tål låga temperaturer som EC1118 eller M02 som är framtagen för ciderjäsnings.

För den som vill ha en traditionell cider av fransk karaktär är det spontanjäsnings som gäller! Det är också roligare, men var beredd på en del misslyckanden i början.

Den inköpta jästen är en renodlad jästsvamp som heter *Saccharomyces cerevisiae* (S.c.) och som effektivt omsätter socker till alkohol och koldioxid. Inom denna art finns olika stammar (champagne, cider osv) men de har alla det gemensamt att de bildar få andra ämnen utöver just alkohol och koldioxid. S.c. finns också naturligt i floran på äpplena men en mer dominerande jästsvamp är *Kloeckera apiculata* (K.a.). Denna jäser också socker till alkohol men bildar under sin ämnesomsättning betydligt fler och större mängder av andra ämnen som ättiksyra, etylacetat och andra estrar. Dessa ämnen bidrar till smaken, det är det som är poängen.

K.a. trivs bra vid låga temperaturer medan S.c. föredrar höga temperaturer. Vid 10 grader är de jämbördiga, tillväxer ungefär lika bra. Vid 25 grader minskar K.a. efter bara några dagar och är mer eller mindre försvunna efter en vecka medan S.c. jäser oförändrat. K.c. hämmas av alkohol och därför tar S.C. alltid över i slutet av jäsningsen eftersom den tål alkohol upp till 18% beroende på vilken stam det är.

Det här är skälet till att ciderhantverkare som litar till spontanjäsnings, jäser vid låga temperaturer. Ju lägre temperatur, ju mer smakämnen från jästarter och andra mikroorganismer som bildar andra ämnen som bidrar till smaken.

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

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

© Svenska Ciderfrämjandet 2018 ciderframjandet.se