

Maceration

Macereringen är när krosset får stå och vila innan pressning. Under denna tid sker flera processer. Dessa är oxidering/brunfärgning, att smakämnen frigörs samt att krosset saftar sig.

Oxideringen gör musten brunare, vilket ger cidern en kulör som är önskvärd i många cidertyper.

Smakämnen som sitter i skalet, frigörs till musten. En viktig grupp av dessa ämnen är de beska och sträva tanninerna som ger cidern stringens, kropp och eftersmak.

Dessutom börjar enzymatiska processer i krossningen, bland annat naturlig nedbrytning av pektin. Enzymet pektolas bryter ned cellväggarna, vilket gör att krosset saftar sig och ger mer must. Krosset kan stå 4-24 timmar för denna process.

Skydda krosset med en duk eller ett löst liggande lock. Luft ska få tillträde men inte flugor. Kärlet ska vara av rostfritt stål eller plast av livsmedelskvalitet. Tänk på att både kross och must är mycket syrliga och får inte komma i kontakt med järn, aluminium eller koppar.

