

## Omtappning

När den bruna skumhatten börjar spricka är det dags för första omtappningen. Den sker enklast med en hävert. Det bruna skummet kan avlägsnas med en hålslev eller bara följa med ned till bottensatsen vid urtappningen.

Omtappning sker sedan flera gånger med ungefär en månads mellanrum under jäsningen vid kall, långsam jäsning. Detta för att ytterligare sakta ner jäsningen och därmed skapa mer smak i cidern. Omtappningen gör också att förutsättningarna för att kunna få kvar restsötma i cidern ökar.



Ställ det kärl du ska tappa cidern från lite högre än det kärl dit du ska ha cidern efter omtappningen. Stick ner hävertslangen i cidern, men undvik att röra bottensatsen. Sug upp cider i hävertslangen så du fyller den. Knip åt slangen och lägg den sedan ner änden i det nya jäskärlet. Släpp slangen fri så rinner nu cidern av tyngdlagen ner i det nya jäskärlet.



Vid omtappningen, var noga med att få med så lite av bottensatsen som möjligt. Genom att ta bort bottensatsen, där jästens näring finns, saktas jäsningen av och fler aromer bildas.

Fyll det nya jäskärlet väl och lämna så liten luftficka som möjligt. Traditionella damejeanner i glas smalnar av upptill, vilket gör det lättare att minimera luftexponeringen i dessa. Det går bra att fylla på med ny must eller cider från ett mindre jäskärl. Du kan spara lite färskfrusen must i frysen för det ändamålet. Förslut kärlet och sätt på ett vattenlås.