

## Pressning

Pressningen kan ske i traditionella rampressar, vattenpress även kallad hydropress, skruvpress eller i en valspress. Manuell pressning i tygpåse mellan två plankor varav den ena är fast och den andra tar spjörn för att uppnå en hävstångseffekt torde vara den äldsta metoden som också kräver minst specialutrustning.

I valspressen har olika valsar olika högt tryck för att få ut så mycket must som möjligt.

Utbytet av must varierar mellan 50 och 70 % beroende på äppelsort, mognadsgrad, macerering och utrustning. Ett kg äpplen blir alltså ca en halv liter must.

Sedimentering, klarning och filtrering behöver inte göras av must som ska jäsa till cider. Fibrer och andra partiklar kommer falla till botten (alternativt i bruna hatten) och kommer försvinna vid omtappningarna. Har du högt pektininnehåll kan du tillsätta enzymet pektolas och sedan låta musten stå i rumstemperatur 20-25 grader i ett dygn.

Läs mer om pressning här

[https://pub.epsilon.slu.se/12452/7/hagstrom\\_g\\_rumpunen\\_k\\_150722.pdf](https://pub.epsilon.slu.se/12452/7/hagstrom_g_rumpunen_k_150722.pdf)



Korgpress, hydropress och bandpress.

© Svenska Ciderfrämjandet 2018 ciderframjandet.se