

Napísal používateľ Administrator
Utorok, 06 Január 2015 09:53



Cider je nízko alkoholický nápoj, ktorý vzniká fermentáciou ovocného muštu jablkového, hruškového ale môže sa vyrábať aj z iných druhov ovocí. Je vo svete obľúbený a dobre známy aj vďaka jeho stáročia dlhej histórii. Obsah alkoholu v cidri je od 2 - 8 obj. %. Populárny je v vo Veľkej Británii, Belgicku, Francúzsku, USA ale aj v Španielsku a mnohých ďalších krajinách svetainých.

www.obchodsvinom.sk | Vinotéka IN MEDIO Bratislava, Hradská 78/B , tel: 02 4552 3547,
info@obchodsvinom.sk

Cider sa vyrába prevažne z jablák a celý proces začína zberom jablák a ich lisovaním. Vyšší podiel alkoholu dosahuje výrobca použitím sladších jablák, ktoré obsahujú viac cukru ktorý vedie baktérie premeniť na alkohol pri kvasení. Naopak kyslejšie alebo horkejšie jablká sú vhodné na prípravu nízkoalkoholického cideru, ktorý je vhodnejší pre diabetikov a ľudí ktorí neobľubujú alkohol.

Napísal používateľ Administrator
Utorok, 06 Január 2015 09:53

Po vylisovaní mušt kvasí v uzavretej nádobe s minimom a najlepšie bez prístupu vzduchu s uzáverom , ktorý umožňuje unikanie plynov, ktoré vznikajú pri fermentácii. Vzduch v nádobe by spôsobil oxidáciu muštu ktorá nie je žiadúca a môže pokaziť chuť produktu. Po prekvasení cukru na alkohol získavame cider, ktorý po filtrácii a prípadnej pasterizácii pripravený na konzumáciu.

Dnešné moderné cidre sú číre s obsahom alkoholu okolo 5 - 8 % a pripomínajú sekty alebo klasické šumivé vína. Určite si ich pre ich ovocnú a sviežu chuť obľúbite. Nájdete ich aj v našom obchode : [JABLKOVÝ CIDER](#) alebo [HRUŠKOVÝ CIDER](#) .

zdroj: www.inmedio.sk
foto: Kingstone Press