



MATÉRIEL REQUIS

- Fermenteur primaire de 15 litres
Réceptacle en plastique de qualité alimentaire avec couvercle.
- Bonbonne de 11,3 litres
Verre ou plastique alimentaire.
- Louche à long manche
- Fût étanche et bouchon en caoutchouc
- Tuyau et tige de siphon
- Aéromètre et test de floculation
- Éprouvette
- Poudre désinfectante
- Bouteilles de 500 ml

N'utilisez que des bouteilles de bière ou de cidre en verre ou des bouteilles en plastique PET (polyéthylène téréphtalate) réutilisables, capables de résister à la pression de carbonatation. N'utilisez aucune bouteille endommagée ou présentant la moindre imperfection.

CONTENU DE LA TROUSSE

- Concentré
- Sachet de levure
- Sachet de saveur
- Sachet d'édulcorant
- Sucre activateur

En suivant nos instructions simples, vous pouvez produire du cidre de qualité du premier coup! Il est important que vous lisiez attentivement toutes les instructions avant d'entamer la production de votre cidre.

CE MODE D'EMPLOI EST DESTINÉ À UN USAGE AU CANADA SEULEMENT.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES ?

Veuillez communiquer avec votre détaillant local ou appeler notre ligne d'aide sans frais au 1 800 663 0954 (Canada). Vous pouvez également nous envoyer un courriel à rjsinfo@arterracanada.com



craft
winemaking

©RJS Craft Winemaking 2019

LA PRÉPARATION.

DATE :

DENSITÉ :

1. Nettoyez et stérilisez votre fermenteur, son couvercle et sa palette ou cuillère à mélanger à l'aide d'un stérilisateur d'équipement adéquat (chacun vendu séparément).
2. Faites bouillir 1 L d'eau et ajoutez-le à votre fermenteur. Si vous faites votre cidre en hiver, utilisez plutôt 1,5 L.
3. Placez le sachet de concentré sur une surface plane et ouvrez-le soigneusement en coupant le haut. Puis, versez le concentré liquide dans votre fermenteur principal en pressant les restes (ou rincez-les à l'eau chaude avant de les ajouter au fermenteur principal).
4. Remplissez votre fermenteur principal à 10 L avec de l'eau du robinet, en vous assurant que la température se situe entre 18 °C et 28 °C avant de bien remuer. Après vous être assuré que la température est dans la bonne fourchette, ajoutez le contenu des sachets de levure de cidre et d'édulcorant et remuez. (N'ajoutez surtout pas le sachet de saveur ni le sucre activateur à ce stade.)
5. Reposez le couvercle sans le serrer sur votre fermenteur, de manière à ce qu'il épouse bien le bord du seau pour éviter les ouvertures béantes, en veillant bien à ne pas le refermer complètement. Si vous utilisez une bonde hydraulique, installez-la sur le couvercle et remplissez-la d'eau stérile (bouillie et refroidie) avant de vous assurer que le couvercle est bien en place sur le fermenteur.

LA FERMENTATION.

6. Laissez fermenter votre cidre pendant 7 jours, en vous assurant que la température reste dans la fourchette de 18 °C à 28 °C.

Le contrôle de la température est important : en dessous de 18 °C, la fermentation prendra beaucoup plus de temps; en dessous de 15 °C, elle peut s'arrêter complètement. Vérifiez la température en commençant et en terminant la journée, et ce, tous les jours, pour vous assurer que le cidre ne refroidisse pas trop.

Si aucun endroit chaud n'est disponible, vous pouvez enrouler une couverture autour du fermenteur ou utiliser un coussin chauffant. Toutefois, la température ne doit pas trop monter : la qualité en dépend!

7. Après 7 jours, vérifiez la densité à l'aide de votre aréomètre ou cidrodensimètre. La fermentation est terminée lorsque la densité demeure stable pendant 2 jours consécutifs, à plus ou moins 2 points des valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous.

VARIÉTÉ DE CIDRE	DENSITÉ ATTENDUE
POMME	1.002 (+/-2)
POIRE	1.006 (+/-2)
MÉLANGE DE BAIES	1.000 (+/-2)

AVERTISSEMENT: NE METTEZ JAMAIS VOTRE CIDRE EN BOUTEILLE AVANT D'ÊTRE CERTAIN QUE LA FERMENTATION EST TERMINÉE! EN CAS DE DOUTE, LAISSEZ FERMENTER VOTRE CIDRE UN PEU PLUS LONGTEMPS.

LA FINITION ET LA MISE EN BOUTEILLE DE VOTRE CIDRE.

8. Lorsque vous êtes sûr que la fermentation est terminée, ajoutez le sachet de saveur et remuez bien le mélange à l'aide d'une palette ou cuillère à mélanger aseptisée, puis remettez le couvercle et laissez votre cidre reposer sur une surface surélevée pendant environ 24 heures. Ceci permet à la levure de se déposer pour réduire la quantité finale de dépôts dans vos bouteilles.
 9. Une fois l'attente terminée, vous êtes maintenant prêt à donner du sucre à votre cidre et à l'embouteiller. D'abord, nettoyez et stérilisez vos bouteilles, un deuxième récipient de fermentation et votre trousses de siphon. Si vous n'avez pas de deuxième fermenteur, vous pouvez utiliser n'importe quel autre récipient sanitaire assez grand pour contenir jusqu'à 10 L.
- IMPORTANT :** N'UTILISEZ QUE DES BOUTEILLES DE BIÈRE OU DE CIDRE EN VERRE RÉUTILISABLES, OU DES BOUTEILLES EN PET, CONÇUES POUR RÉSISSER À LA PRESSION DUE À LA GAZÉIFICATION. N'UTILISEZ PAS DE BOUTEILLES ENDOMMAGÉES OU PRÉSENTANT DES IMPERFECTIONS, MÊME LÉGÈRES.
10. Siphonnez soigneusement votre cidre dans votre deuxième récipient aseptisé, en prenant bien soin de transférer le plus de liquide possible tout en laissant les gros dépôts. Vous devriez obtenir environ 9 L de cidre auquel donner du sucre. Ne vous inquiétez pas si une partie des dépôts est transférée avec le liquide.
 11. Ajoutez ensuite votre sachet de sucre activateur en remuant bien pour vous assurer que le sucre est complètement dissous. Un bon mélange du sucre dans tout le volume de cidre est important pour assurer une gazéification constante dans vos bouteilles et pour éviter que les bouteilles ne soient surpressurisées.
 12. Enfin, siphonnez votre cidre dans vos bouteilles, en laissant 5 cm (2 pouces) d'espace libre dans chaque bouteille avant de sceller complètement les bouteilles. Vous pouvez utiliser une petite cruche pour transférer le reste du cidre, lorsque le volume devient trop faible pour que le siphon fonctionne efficacement.
 13. Conservez votre cidre dans un endroit tiède pendant environ 1 semaine pour permettre à la fermentation secondaire de se terminer (c'est ce que l'on appelle le conditionnement en bouteille), puis transférez les bouteilles dans un endroit plus frais et de préférence sombre, comme une cave, afin de les laisser vieillir pendant 1 à 2 semaines avant de les boire et pour permettre la clarification.

LE SERVICE ET L'ENTREPOSAGE.

Votre cidre est prêt à boire dès qu'il est clair, mais pour des résultats optimaux, vous pouvez laisser vieillir encore 2 semaines ou plus avant de servir. Nous vous recommandons de servir votre cidre froid, en versant le liquide avec précaution de manière à laisser les dépôts de levure dans la bouteille.

S'IL VOUS PLAÎT, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.