

Производство сидра

Особенности технологии приготовления сидра

Докладчик

заведующая аналитико-технологическим отделом

МИЦ «Пиво и напитки XXI век»

Иванова Татьяна Владимировна



ХАРАКТЕРИСТИКА СИДРА

Органолептические показатели

Внешний вид	Непрозрачная или прозрачная жидкость
Цвет	От светло-соломенного до янтарного
Аромат	Фруктовый, без посторонних тонов
Вкус	От кислого до сладкого с фруктовым привкусом

Физико-химические показатели

Объёмная доля этилового спирта, %	От 1,5 до 6,0 включительно
Массовая концентрация сахаров, г/дм³:	
- сухой	Не более 4,0
- полусухой	От 4,0 до 30,0
- полусладкий	От 30,0 до 50,0
- сладкий	От 50,0 до 80,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчёте на яблочную кислоту), г/дм³	Не менее 4,0
Давление двуокиси углерода в бутылке, кПа при 20⁰С:	
- газированный и игристый	Не менее 250
- газированный жемчужный и игристый	

Требования к воде, используемой на технологические операции

- | | |
|--|---|
| Интенсивность вкуса и привкуса, запаха | - 0 баллов |
| Общая жёсткость и щёлочность | - не более 2,0 градусов жёсткости |
| Качество обеспложенной воды | - не допускается присутствие в 1 л БГКП, КМАФАнМ, дрожжей, плесеней, уксуснокислых и молочнокислых бактерий |

Показатели восстановленного сока

- | | |
|---|-----------------------|
| Массовая доля растворимых сухих веществ | - от 11,0 % до 12,5 % |
| рН | - не выше 3.8 |



Требования к дрожжам при производстве сидра

- быстрое размножение;
- обеспечение полноты сбраживания;
- высокая скорость сбраживания;
- хорошая флокуляция;
- образование компактного осадка.



Технологическая схема производства сидра из восстановленного яблочного сока:

- подготовка питьевой воды;
- подработка концентрированного сока;
- приготовление восстановленного сока;
- подготовка дрожжей;
- сбраживание восстановленного сока;
- охлаждение и осветление сидрового материала;
- купажирование сидрового материала;
- фильтрование сидра;
- насыщение диоксидом углерода;
- пастеризация;
- розлив



Спасибо за внимание !

