

CIDER



Výroba a Druhy cideru

Co je to CIDER

- Cider není ani pivo, ani víno
- Cider je MOŠT
- Cider je zkvašený jablečný mošt s různými stupni alkoholu
- Firma Aston Manor je třetí největší producent Cideru, z nezávislých výrobců je největší.
- Produkty Cider firmy Aston Manor jsou vyráběny z kvalitních jablek odrůd Dabinett a Michelin, které rostou na úrodných svazích „Malvern Hills“ na hranicích hrabství Herefordshire a Worcestershire.

HISTORIE

- ✓ Už v dobách Keltů se na území dnešní Velké Británie dostala odrůda jablek vhodná k moštování, pravděpodobně ještě před příchodem Římanů
- ✓ První oficiální záznamy však pocházejí z Norfolku z roku 1205
- ✓ Již o sto let později byla technologie výroby cideru známá po celém území jižní Anglie
- ✓ První průmyslová výroba cideru začala ve městě Devon a přes přístavy kolem Londýna se dostával cider i za moře
- ✓ Než se zjistilo, že citronová šťáva chrání námořníky před kurdějemi, stačila k této ochraně každému námořníkovi jedna sklenice cideru denně
- ✓ James Cook vzal cider na své lodi Endeavour v roce 1768 až na Tahiti
- ✓ Největší rozkvět výroby byl v Británii v devatenáctém století
- ✓ Nejznámější oblasti v produkci ciderů jsou Somerset, Gloucester a Hereford
- ✓ Do České republiky se cider oficiálně dostal poprvé v roce 1992

Jak se Cider vyrábí

- ✓ Cider vzniká jednoduchou fermentací jablečné šťávy, případně hruškové šťávy při výrobě hruškového Cideru, nazývaného Perry (Pear).
- ✓ Šťáva se nechává zrát ve starých dubových sudech při vhodné teplotě
- ✓ Poté se cider stáčí,filtruje, pasterizuje a ředí na požadovaný obsah alkoholu
- ✓ Nejdelší historie ve výrobě cideru je v Anglii a Francii
- ✓ Nejdříve se vybírají nejlepší jablka co do druhu a kvality
- ✓ Poté prochází vodní lázní
- ✓ Poté jsou lisována na jablečnou drť a z ní se dalším lisováním získává potřebná šťáva
- ✓ Přidají se divoké přírodní kvasinky
- ✓ Šťáva se filtruje a nechává se v kádích kvasit po dobu týdnů při teplotě od 18-24°C
- ✓ Poté se zkvašený mošt nechává dozrát
- ✓ Šťávy se míchají aby se dosáhlo chuťové stálosti a jsou filtrovány
- ✓ Po zchlazení je znovu cider filtrován a sycen
- ✓ Takto upravený cider je balen do lahví, plechovek a sudů

Druhy Cideru

- ✓ Hlavní surovinou pro výrobu Ciderů jsou kvalitní jablka, z hrušek se připravuje cider nazývaný PERRY, který je také velice populární.
- ✓ Po Velké Británii je druhou nejvýznamnější zemí, kde se Cidery vyrábějí Francie.
- ✓ Ve Francii mají Cidery neméně dlouhou tradici, stejně jako ve Velké Británii.
- ✓ Cidery vyráběné ve Francii se více podobají šumivému moku
- ✓ Proto jsou uzavřeny do masivních lahví šampaňského typu s drátěnou ochranou
- ✓ Síla Ciderů se pohybuje od jednoho procenta alkoholu až po 8,2 %
- ✓ 8,2 % je nejvyšší přípustná hranice pro Cider, za touto hranicí se již jedná o víno
- ✓ Cider může být perlivý i neperlivý, sladký, suchý, polosladký, polosuchý
- ✓ Ale vždy musí být **DOBŘE CHLAZENÝ !!**

Kingstone press Cider

- Typ: Premium Dry Cider
- Procento alkoholu 4,7 %
- Obsah láhve 500 ml, PET, korunkový uzávěr
- Země původu Velká Británie



Kingstone press Pear

- Typ: Premium Pear Cider (hruškový)
- Procento alkoholu 4,7 %
- Obsah láhve 500 ml, PET, korunkový uzávěr
- Země původu Velká Británie



Chardolini

- Typ: Slightly Sparkling Perry
- (jemně perlivý alkoholický hruškový mošt)
- Procento alkoholu 7,5 %
- Obsah láhve 750 ml, sklo, šroubovací uzávěr
- Země původu Velká Británie

