



## Informationsblad

### Ciderfremstilling – Lav din egen æblecider



Cider er en drik som først for alvor er blevet kendt i Skandinavien indenfor de seneste år som et mere eller mindre sukkerholdigt produkt med begrænset alkoholindhold. De fleste kommercielt fremstillede produkter der er til salg i konsumforretningerne er meget anderledes end det produkt man selv har mulighed for at producere ved at gære most fra egne æbler.

Det er en spændende process som man kan blive meget grebet af. Specielt da det færdige produkt bliver meget varieret alt efter hvilke sorter af æbler man anvender til cideren og naturligvis også ens evner som cidermager. Det er som med alt andet; Øvelse gør Mester.

Historisk materiale, fra blandt andet Plinius, angiver at der er blevet lavet cider i middelhavsområdet fra omkring det 1. århundrede efter Kristi fødsel. Det var dog først fra middelalderen, ca det 8. århundrede og fremefter, at det blev en udbredt drikkevare i Normandiet og Bretagne i Frankrig. Tilsyneladende lader det til at ciderproduktion også bredte sig til England omkring samme tid, idet der er dokumentation for at den første kommercielle produktion af cider fandt sted i 1205. Det var dog først i 1600 tallet at det for alvor blev en yndet drik i England.



*Ciderfremstilling i 1600 tallet*

Idag er cider specielt en yndet drik i England, Frankrig, Schweiz, Irland, Spanien og Tyskland, men den vinder mere og mere indpas i andre lande, da det er et naturligt produkt som er forholdsvis nemt selv at lave.

Det kan blive en hel sport, men behøver ikke at blive det, at prøve sig frem med forskellige sorter af æbler for at fremstille ens egen favoriticider.

Der findes meget lidt litteratur på dansk omkring ciderfremstilling. Dansk Hjemmeproduktion vil derfor gerne medvirke til at hjemmelavet cider bliver en mere udbredt drik i Skandinavien. På de kommende sider giver vi en introduktion til fremstilling af cider og samtidig illustrerer vi hvilket udstyr og remedier der kan bruges til ciderfremstilling.

## **Anvisning på ciderfremstilling ( ca 20 liter cider)**

*En fint skummende og perlende cider med en syrlig og frisk smag.*

**Materialer:** Se nedenfor

### **Ingredienser:**

- Ca. 19 liter friskpresset æblesaft
- 1-2 kg sukker opløst i ca. 1 l. Vand. Mængden af sukker bestemmes i høj grad af indholdet af frugtsukker i æblesaften. Se mere nedenfor.
- Gærnærings salt 8-20g /20 liter most.
- Zymex Aroma Enzym, 8-16 g/20 liter most.
- Rendyrket gær, Vinoferm Champ eller Vinoferm Killer, 4 g/20 liter.

*Eventuelt:*

Kridt (kalciumkarbonat) hvis mosten er for syrlig.

Æblesyre hvis saften er for fad.

Svovl / sulfid til at dræbe vildgær eller stoppe gæringen.

Pectolytic enzym for at nedbryde pektinen i mosten og fremme klaringen

*Læs mere om brugen af disse på hjemmesiden*

### **Æblernes modenhed:**

Det anbefales at bruge most fra fuldt modne æbler. Traditionelt er der faktisk mange cidermagere som anser det for ideelt at lade æblerne modne 2-4 uger efter at de er plukket. Hovedårsagen til dette er at meget af stivelsen i frugten under denne opbevaring bliver omdannet til frugtsukker. Dette vil give en sødere most og mere sukker for gæren at arbejde med. Dette vil igen give mulighed for en højere alkoholprocent i den færdige cider. Det menes også at den 'lagring' af æblerne er smagsfremmende og vil give den færdige cider flere smagsnuancer. Æblerne anses dog for at være klar til presning når aftrykket af en tommelfinger let kan skabes i et æble når det presses i hånden.

### **Valg af æblesorter:**

Der er mange udspil omkring den rette sort af æbler til ciderfremstilling. Hver cidermager har sine favoritter. Generelt kan det siges at en blanding af æbler som giver syrlighed, bitterhed og sødme er de mest ideelle. I ciderfremstilling er der brug for både æblesyre og garvesyre. Æblesyre give samme smagsoplevelse i munden som citronsaft og garvesyre kan nemmest beskrives som den smagsoplevelse man får når man spiser et modent slånebær, som ikke har fået frost eller drikker meget stærkt te. Paradisæbler og vildæbler er ofte rige på garvesyre og mange tilsætter derfor et par håndfulde af disse under mostningen. Sukkerniveauet i årets høst afhænger meget af vejret – I gode somre kan man opnå helt op til 17% frugtsukker og i kolde og våde somre kan der være mindre end 10% frugtsukker.

### **Fremgangsmåde:**

Den friskpressede æblesaft hældes i massegæringsfadet.

Sukkerindholdet måles med en oechlevægt eller et refraktometer. Sukkerindholdet noteres ned.

Grundlæggende er færdig ciders alkoholprocent opnået med det sukker, som naturligt findes i frugten. Dette er normalt ikke tilstrækkeligt under vores himmelstrøg eller hvis man laver saften tidligt på sæsonen. Mængden af sukker der skal tilsættes vil også bero meget på sorten af æbler og hvor modne de er ved mostningen. Lidt højere procenter kan etableres ved tilsætning af 1-2 kg sukker opløst i vand til saften. Sukkerindholdet i mosten skal have et SG (Specific Gravity) eller på dansk en specifik vægt på minimum 1.048, målt med en oechlevægt eller refraktometer, hvilket svarer til en potentiel alkoholprocent på 6%. Husk at der altid skal måles ved en temperatur på ca 19-22 grader. For hver 5 grader SG tallet skal øges opløses 12-15 gram sukker for hver liter most i så lidt vand som muligt og tilsættes mosten. Check løbende sukkerindholdet med oechlevægten eller refraktometeret til du minimum når op på 1.048.

Nogle cidermagere tilsætter også svolv på dette tidspunkt for at dræbe den naturligt forekommende vildgær, der findes i most og saft. Se dosering på hjemmesiden. Dette er dog en temperamentsag men kan samtidig være en slags 'forsikring' eller minimering af risikoen for at noget går galt under gæringen. Ved brug af 'Killer' vingær er dette ikke en overvejelse man behøver at gøre sig.

Derefter tilsættes gærnærings salt, enzympulver og gær. Ryst masse gæringsfadet godt, og placér den lunt (23-25 °C). Husk gærrør og hermetisk tillukning. Efter ca. 2 dage er gæringen godt i gang.

Masse gæringsfadet rystes herefter engang imellem i de kommende uger.

Det er også vigtigt at holde øje med den gærende mosts pH-værdi. Den ideelle pH værdi er mellem 3,2 og 3,8. Hvis den er under dette niveau er der risiko for uønsket mikrobielle infektioner og en pH værdi over 4,0 kan give alvorlige smagsproblemer. Hvis man ikke har mulighed for at måle pH værdien kan man smage sig frem. Prøv at ignorere sødheden og garvesyren. Vurder om mosten smager fad, balanceret eller skarp. Hvis den er meget fad og uden smag, kan man tilsætte 1 gram æblesyre pr liter, indtil at balancen er genskabt. Hvis den er for skarp, kan man tilsætte lidt kridt/kalciumcarbonat.

Sukkerindholdet i den gærende most kan måles løbende med oechlevægt eller refraktometer.

Når der er langt mellem "bloppene" (ca. hver halve time) skal cideren stikkes om i en ren ballon. Det varer normalt 14 dage – 3 uger afhængig af sukkerindhold og temperatur.

Omstikningen kan gentages, hvis der stadig dannes bundfald. Ballonen stilles til klaring et køligere sted (8-10°C) i.

Resultatet har dog ikke den ønskede perlende champagneagtige fornemmelse endnu, men må vel nærmest betegnes som en mild hvidvin..

Alkoholprocenten målt med et vinometer ved at følge denne anvisning skulle havne omkring 6%.

Den færdige cider kan opnå den perlende fornemmelse, hvis man tilsætter ca 100 g. sukker opløst i lidt vand inden den fyldes på flasker/fad. Flaskerne skal lukkes forsvarligt med kapsler eller champagnepropper. Regæren udvikler med sukkeret den champagneagtige oplevelse, som karakteriserer cider.

Vi har gode erfaringer med at emballere cider på rengjorte ciderfade med en hævert, se nedenfor.



#### *Skænkning af cider fra 5 liters ciderfade*

Påfyldning af cirka 20 liter cider fordelt på 4 fade er hurtigt og nemt. Hvert fad kan tilsættes ca. 25 g sukker opløst i vand. Dette for at danne den indledende kulsyre i fadet med restgæren. Et fad med cider kan stå i bunden af et køleskab med aftapningshanen påsat. Med tappeaggregat og en CO2 patron er der fint drivkraft til hele fadets indhold. For at spare på CO2'en kan man lukke for patronen mellem de enkelte tapninger. Man kan nu nyde et par glas cider en gang imellem. Dette er et godt alternativ eller supplement til tapning på traditionelle flasker.

#### **Udstyr og remedier**

Listen over udstyr og remedier angivet nedenfor er ganske omfattende. Den er ment som en fyldestgørende illustration af Dansk Hjemmeproduktions varesortiment af produkter til ciderfremstilling, men det er muligt at starte i det små med ganske begrænset udstyr og remedier. Man kan så udvide dette efterhånden som ens interesse for ciderfremstilling vokser. Se endvidere mere information omkring de enkelte produkter under temaet '[Cider / Ciderfremstilling på hjemmesiden](#)'.





### Vinballoner

- Vinballon med hane, 25 liter
- Vinballon uden hane, 25 liter
- Vinballon/massegæringsfad, 10 liter
- Vinballon/massegæringsfad, 15 liter

- varenummer 3042 Pris 210,00 kr
- varenummer 3043 Pris 160,00 kr
- varenummer 3030 Pris 224,00 kr
- varenummer 3038 Pris 299,00 kr

Gærrør til massegæringspand og til ballon

Varenummer 3010 Pris 18,00 kr

Tragt med si, plastic, diameter 25 cm

Varenummer 3016a Pris 65,00 kr

Oechlevægt/saccarometer/hydrometer  
Udførlig tabel medfølger

Varenummer 3012 Pris 49,00 kr

*Andre muligheder til beregning af sukkerindhold:*

- Refraktometer, Oechsletal 0-170 OE
- Refraktometer, 0-32% Brix + ATC

- Varenummer 3020a Pris 744,00 kr
- Varenummer 3020 Pris 744,00 kr

Vinometer

Varenummer 3007 Pris 32,00 kr

Acidometer

Varenummer 3006 Pris 136,25 kr

pH-indikator strips (25 stk.)

Varenummer 1061 Pris 59,00 kr

Bioferm, Nutrivit, Gærnærings salt, 100 gr

Varenummer 3208 Pris 48,00 kr



<b>Vingær, Bioferm 'Champ', 100 gr</b>	<b>Varenummer 3220a</b>	<b>Pris 79,00 kr</b>
<b>Vingær, Bioferm 'Champ', 7 gr</b>	<b>Varenummer 3220</b>	<b>Pris 21,00 kr</b>
<i>Alternativt</i>		
<b>Vingær, Bioferm 'Killer', 100 gr</b>	<b>Varenummer 3203a</b>	<b>Pris 78,00 kr</b>
<b>Vingær, Bioferm 'Killer', 7 gr</b>	<b>Varenummer 3203</b>	<b>Pris 20,00 kr</b>
<b>Vinoferm, Zymex Aroma Enzym, 25 gr</b>	<b>Varenummer 3209</b>	<b>Pris 32,00 kr</b>
<b>Vinoferm, Zymex Aroma Enzym, 100 gr</b>	<b>Varenummer 3209a</b>	<b>Pris 86,00 kr</b>
<b>Vinoferm 'Camden', svovl / sulfit, 100 gr</b>	<b>Varenummer 3215a</b>	<b>Pris 22,00 kr</b>
<i>Svovl bruges til at dræbe den naturligt forekommende vildgær, der findes i most og saft.</i>		
<i>Samtidig kan den anvendes til at stoppe en igangværende gæring.</i>		
<b>Æblesyre, 25 gram</b>	<b>Varenummer 3214</b>	<b>Pris 21,50 kr</b>
<b>Kridt / kalk, (Kalciumpcarbonat), 100 gram</b>	<b>Varenummer 3218</b>	<b>Pris 25,00 kr</b>
<b>Kridt / kalk, (Kalciumpcarbonat), 1kg</b>	<b>Varenummer 3218a</b>	<b>Pris 70,00 kr</b>
<i>Bruges til afsyring af druemost og anden most.</i>		
<b>Vinoferm Pectolytic Enzym, 25 gr</b>	<b>Varenummer 3215a</b>	<b>Pris 31,00 kr</b>
<i>Dette bruges til at nedbryde pektinen i mosten og har samtidig en klarende funktion.</i>		
<b>Hævvert</b>	<b>Varenummer 3011</b>	<b>Pris 35,00 kr</b>
<b>Auto-hævvert</b>	<b>Varenummer 3249</b>	<b>Pris 125,00 kr</b>
<b>Champagne / Cider-flaske. 0,75 ltr</b>	<b>Varenummer 8157</b>	<b>Pris 11,50 kr</b>
<b>Champagne / Cider-flaske. 0,375 ltr</b>	<b>Varenummer 8211</b>	<b>Pris 9,00 kr</b>



Champagneopper, 44 mm x 25,5 mm, 1stk	Varenummer 3180	Pris 1,55 kr
Champagneopper, 44 mm x 25,5 mm, 100 stk	3180a	Pris 144,00 kr
Champagnehætter, 38 mm, 100 stk	Varenummer 3181	Pris 87,00 kr
Champagnehætter, 38 mm, 1 stk	Varenummer 3181a	Pris 1,00 kr
Champagnehættestrammer, trådtrækker	Varenummer 3182	Pris 305,00 kr
Champagnehættestrammer, trådtrækker	Varenummer 3183	Pris 89,00 kr



**Champagneprop/ ciderprop, højpoleret rustfrit stål 3087 Pris 42,00 kr**  
 Nu behøver du ikke længere drikke hele flasken, når du åbner en flaske hjemmelavet cider...selv om det naturligvis er fristende.....Til midlertidig genforsegling af åbnede flasker. Holder flasken hermetisk lukket mellem udskænkningerne og forlænger dermed drikkevarens holdbarhed.



Ballonrensborste, længde 85 cm  
Flaske- og ballonrensemiddel, 1000 g  
Flasketørrestativ til 81 flasker  
Fade og tappesystem til cider  
5 liters stålfad til cider

Varenummer 3017	Pris 88,00 kr
Varenummer 3018	Pris 95,00 kr
Varenummer 3001	Pris 178,00 kr
Varenummer 6027b	Pris 650,00 kr
Varenummer 6028b	Pris 85,00 kr



Co2 (kulsyre) patroner 16 gr/stk. 10 stk  
Patenteret lukke til 5 liters fad  
Patenteret lukke, m overtryksventil til 5 liters fad  
Tappesystem til CO2

Varenummer 6031b	Pris 108,00 kr
Varenummer 6029b	Pris 10,00 kr
6037b	Pris 50,00 kr
Varenummer 6030b	Pris 375,- kr



## Inden man kan lave cider skal æblerne presses

Dansk Hjemmeproduktion tilbyder landets største sortiment af frugt- og vinpresser samt frugtmøller og kværne til fremstillingen af most, druesaft og honning. Sortimentet spænder fra den traditionelle frugtpresse til de mere moderne og mekaniske modeller.

Hvorfor ikke lave egen most? – Det er en spændende hobby, som hele familien kan deltage i.





Råsaft er meget nærende. Anvendelse af frugtpresser giver fuld udnyttelse af frugttræernes produktion, og der kan bruges både æbler og pærer. Mosten kan også danne det bedste grundlag for fremstilling af vin og cider.

Besøg varegruppen '[Mosterier og æblekværne](#)' på hjemmesiden for inspiration.



**Held og lykke med cider fremstillingen.**

***Alle priser er angivet inklusiv 25% dansk moms. Der tages forbehold for prisændringer og trykfejl.***

\* \* \* \* \*

For mere information om vores produkter besøg venligst [www.hjemmeproduktion.dk](http://www.hjemmeproduktion.dk) eller kontakt os på tlf 62671447.

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen

Ebbe Bjerregaard

**Dansk Hjemmeproduktion**

\* \* \* \* \*

**Kort om Dansk Hjemmeproduktion:**

Vores idé er grundlæggende at udvikle, producere og markedsføre materialer, udstyr og ingredienser til lette og gennemprøvede metoder til selvforsyning, fremstilling og konservering af fødevarer. Det vil sige fødevarer, som af mange opfattes som vanskelige at lave selv.

Hjemmeproduktion er samtidig en spændende hobby for familien, der også giver børn en bedre forståelse af de processer vores madvarer går igennem fra jord til bord. Samtidig er man selv herre over ingredienserne i maden. Da der er tale om traditionelle og ofte historiske tilberedningsmetoder, undgås samtidig nødvendige tilsætningsstoffer.

Vore produkter henvender sig primært til:

**Privatpersoner**, som synes at det kunne være sjovt at lave f. eks. ost, smør, tørre krydderurter, lave most af nedfaldsæbler og meget andet.

**Institutioner**, som i undervisningssammenhæng praktisk kan demonstrere, hvordan mange grundlæggende fødevarer fremstilles/konserveres.

**Restauranter**, som ønsker løsninger, der giver mulighed for at give gæsten en oplevelse udover det sædvanlige.

Ostier – yoghurtapp. – smørkærner – tørreapp. – kornkværne – vintønder – kulturer – mosterier – vinfremstilling – bagning – mm.

---

Hjemmeproduktion ApS, Hygildvej 5, Hygild, DK-7361 Ejstrupholm, Danmark  
Tlf : 62671447 CVR : 31875692  
e-mail: [info@hjemmeproduktion.dk](mailto:info@hjemmeproduktion.dk) Hjemmeside: [www.hjemmeproduktion.dk](http://www.hjemmeproduktion.dk)