

# Fabriquer son Cidre



..... c'est à la portée de tout le monde.

## Matériel

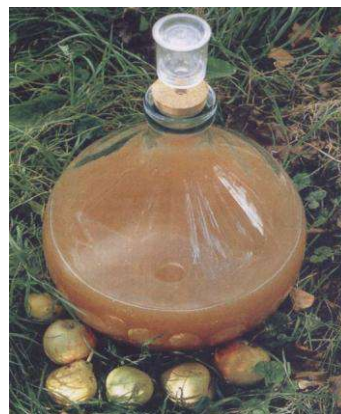
- 
- 
- Un bidon dont la contenance est au choix de tout un chacun, avec possibilité de mettre une bonde de fermentation
- Un robinet de soutirage pour faciliter les opérations de décantation
- Un pèse-moût ou densimètre
- Des bouteilles propres à étoiles ou champenoises
- Des bouchons en plastiques avec muselières en fil galvanisé.

## Fabrication

Utiliser du jus de pommes frais de bonne qualité. Remplir le bidon en une fois jusqu'en haut et laisser sortir l'écume. Puis mettre la bonde de fermentation. Laisser ensuite décanter la pulpe quelques jours dans un local à 15°, cela permet de clarifier le cidre. Soutirer par le robinet sans bouger les pulpes qui sont au fond. Laver le bidon et remettre le cidre à l'intérieur. Refaire cette opération 2 à 3 fois tout en contrôlant la densité avec le pèse-moût.

## Mise en bouteilles

1. A 1020 cidre mousseux (bouteilles champenoises)
2. A 1015 cidre fortement pétillant (bouteilles champenoises)
3. A 1015 cidre pétillant (utilisation possible de bouteilles à étoiles)



## Cidre mousseux

1. Ajouter 15 g de sucre à la mise en bouteilles (Champenoises) donne une pression de 3 à 4 bars.
2. Ne pas dépasser 10 à 12 g de sucre pour les bouteilles étoilées avec une densité de 1010
3. Il faut savoir qu'un morceau de sucre pèse environ 5 g
4. Ne pas oublier, au remplissage des bouteilles, de laisser un espace d'air de 5 à 6 cm pour absorber la pression.

Essayer, ça marche. Et...Bonne dégustation !



*Le moniteur arboricole*  
*Raymond BAGRE*