



Siiiderin käyminen, viimeistely ja pullotus

Mika Laitinen, maltainen.fi

Tämä teos on lisensoitu Creative Commons Nimeä-EiKaupallinen-EiMuutoksia 4.0 Kansainvälinen -käyttöluvalla. Tarkastele käyttö lupaa osoitteessa <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

hiiva

- ♦ omenan oma tai lisätty
- ♦ suosittelun aloittamaan viinihiivalla (esim shamppaja-kuivahiiva)
- ♦ nesteytä kuivahiiva
- ♦ hiivaa nettikaupoista lappo.fi ja brewcat.fi



käyminen

- ♦ viikoista kuukausiin, riippuen lämpötilasta, pH:sta, hiivasta, ravinteista ja perinteestä
- ♦ siiderillä taipumus käydä kuivaksi



kypsytys

- ◆ lapotetaan yleensä toiseen astiaan
- ◆ hiiva lopettaa toimintansa
- ◆ siideri kirkastuu
- ◆ maku pehmenee ja jalostuu



perinteinen käyminen

- ♦ hitaasti viileässä 10-15 C
- ♦ samanaikaisesti hidasta käymistä ja kypsymistä
- ♦ syksyllä tehty siideri pulloon keväällä tai kesällä

”moderni” käyminen

- ♦ käyminen 15–24 C
- ♦ annetaan käydä loppuun
- ♦ kypsytetään käymisen jälkeen, kunnes siideri kirkasta
- ♦ kypsytys usein käymistä viileämässä
- ♦ kirkastusaineet mahdollisia, mutta ei välttämättömiä

lappoaminen toiseen käymisastiaan

- ◆ kun käyminen alkaa olla ohí, siideri pois sakan päältä
- ◆ estää siideriä saamasta hiivan makua (autolyysi)
- ◆ edistää kirkastumista



hapettumisen vähentäminen

- ♦ hapettuminen tekee mausta tympeän
- ♦ hapettumiselta ei voi välttyä, mutta sitä voidaan vähentää
- ♦ lappoamisessa vältettävä loisketta
- ♦ kypsytysastias- sa mielellään vähän ilmatilaa
- ♦ ei kuukausien säilytystä perinteisissä muovisissa käymisastioissa (päästävät happea hitaasti läpi)

ennen pullotusta

- ♦ onko makeus, happamuus ja tanniinit kohdallaan?
- ♦ päätetään porestrategia



mahdolliset säädöt ennen pullotusta

- ♦ siidereiden sekoitus
- ♦ makeutus omenamehulla, hunajalla tai sokerilla (tai keinomakeuttajilla)
- ♦ happojen lisääminen
- ♦ (tanniinien lisääminen)



porevaihtoehdot

- ◆ pullotus ilman poretta
- ◆ poreet pullokäymisestä
- ◆ hiilidioksidin lisääminen tynnyrilaitteistolla



pullotus ilman poretta

- ♦ tämäkin on aitoa siideriä
- ♦ jos halutaan makeuttaa, lisäävä sorbaatteja ja sulfiitteja

pullokäyminen

- ♦ pullotuksen yhteydessä lisätään käymissokereiksi omenamehua, sokeria tai hunajaa
- ♦ käyminen estää makeuttamisen aidoilla sokerilähteillä (keinomakeuttajat mahdollisia)
- ♦ siideriä voidaan makeuttaa myös lasissa nauttimishetkellä
- ♦ huolellisuutta! liika paine pullossa on vaarallista!

hiilidioksidi tynnyrilaitteistolla

- ♦ tarvitaan terästynnyri, hiilidioksidipullo, paineen säädin ja liittimet
- ♦ tynnyreille tarvitaan kylmäsäilytystilat
- ♦ satojen eurojen investointi



säilöntäaineet

- ♦ sorbaatit ja sulfiitit yhdessä estävät siiderin uudelleen käymisen
- ♦ markettien käymisen pysäyttäjä koostuu yleensä sorbaatteista ja sulfiiteista
- ♦ eivät mielestäni pahasta, kunhan annostellaan huolellisesti



sorbaatit

- ◆ estävät hiivan lisääntymisen, mutta ei pysäytä aktiivista käymistä
- ◆ käytetään sulfiittien kanssa
- ◆ esiintyy luonnossa mm. pihlajanmarjoissa
- ◆ 3 g kaliumsorbattia ja 1,7 g kaliummetabisulfiittia 20 litraan siideriä (loppuunkäynyttä)

sulfiitit

- ♦ tappaa bakteereja happamassa nesteessä ja toimii antioksidanttina
- ♦ hiiva muodostaa sulfiitteja käymisessä
- ♦ lähes kaikki kaupalliset viinit ja siiderit sisältävät lisättyjä sulfiitteja
- ♦ pieni osa ihmisistä allergisia sulfiiteille

pullotus

- ♦ helpointa kruunu- tai patenttikorkkisiin olut- tai virvoitusjuomapulloihin
- ♦ shamppanjakorkki vaatii kalliimman korkittajan



puhdistaminen ja desinfiointi

- ◆ Steriileihin olosuhteisiin ei pyritä: omenoissa on paljon villihiivoja ja mehustuslaitteita voi olla vaikea desifioida
- ◆ kuitenkin kaikki välineet, jotka ovat kontaktissa mehun tai siiderin kanssa kannattaa desifioida, erityisesti käymisastiat, lappoletkut ja pullot

puhdistaminen ja desinfiointi

- ♦ ovat erillisiä toimenpiteitä
- ♦ vain puhtaan pinnan voi desinfioida

puhdistaminen

- ♦ jos pintoihin päästään käsiksi ja ne eivät naarmuunnu, voidaan puhdistaa hankaamalla ja vedellä
- ♦ varo naarmuttamasta muovisia käymisastioita
- ♦ liotus puhdistusaineessa toimii hyvin
- ♦ verkkokaupoista (brewcat.fi ja lappo.fi) saatava PBW on tehokas emäksinen puhdistusaine
- ♦ Myös pelkkää natriumperkarbonaattia sisältävä valkaisuaine (esim. Ekolon myymä Ecover valkaisuaine) puhdistaa hyvin. Annostus: 20 g viiteen litraan vettä.
- ♦ konetiskiaine puhdistaa tehokkaasti, mutta saattaa jättää pintaan mineraalisaostumia

desinfiointi

- ◆ Star San - erittäin kätevä desinfiointiaine (nettikaupat)
- ◆ markettien desinfiointiaineet tai hapan sulfiittiliuos toimivat myös
- ◆ osa välineistä voidaan desifioida lämmöllä (esim pullot ja silikoniletkut)





Lisätietoa: maltainen.fi

www.facebook.com/maltainen