

УДК 664

СИДР – ОСОБЕННЫЙ АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК

*Чернова Е.А., студентка 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: сидр, яблочное вино, особенности технологии
Сидр – это слабоалкогольный напиток, который получают брожением яблочного, реже грушевого или айвового сока без добавления дрожжей. Технология производства сидра предусматривает, в целом, такие основные операции: сбор, доставку, мойку и измельчение яблок, настаивание и прессование мезги, сульфитацию и осветление сока, его брожение, отстаивание, осветление и хранение полученных сидровых материалов, их обработка для достижения стабильности и розлив в бутылки.

Нередко сидр называют яблочным вином или наоборот. Это утверждение не может быть верным до конца. Все дело в том, что при первоначальном сходстве природного материала, как вкусовые, так и потребительские характеристики, а кроме того процесс производства сидра отличается от яблочного вина.

Можно заметить, что яблочное вино относится к категории плодово-ягодных напитков, которые, как правило, изготавливают в домашних условиях. А сидр - это шампанизированный слабоалкогольный напиток, для производства которого используют яблочный, грушевый или другие виды фруктового сока. Причем напиток дополнительно насыщают углекислым газом, который придает данному продукту игристый характер шампанского. Кроме того, те же французы, которые славятся умением разбираться в винах, употребляют достаточно большое количество сидра или легкого яблочного вина, чем любого другого слабоалкогольного напитка, а также не крепленого вина. Яблоки выступают в качестве

природного материала для изготовления не только яблочного, но и других видов плодово-ягодного вина. При изготовлении французского и испанского сидров в качестве материала для винозаготовки используются особые сорта яблок, называемые в обиходе «яблоки для сидра» [4,5].

Старинная рецептура приготовления соблюдается свято (по 40% горьких и сладких яблок, а остальные 20% - кислых).

Технология производства сидра идентична производству шампанского. Но заканчивается брожение в бутылке. В зависимости от технологии на разных этапах производства в бутылки добавляют сахар, коньяк или ликер. Как и в шампанском, здесь присутствуют ремюаж и дегоржаж. Отличает сидр от шампанского его доступность и тот факт, что пузырьки находятся в бокале намного дольше. Сидр относится к малоалкогольным винам: содержание алкоголя в нем – до 3%. Чтобы сохранить янтарно-желтый цвет сока, яблоки не должны окисляться. Для этого виноделы постоянно очищают ножи специальных мельниц, предназначенных для резки плодов, и следят, чтобы воздух не попал в емкость с соком. После того, как яблоки измельчены и из них с помощью пресса отжат сок, ему дают отстояться до выпадения осадка, а затем перекачивают в бочки для брожения. Для брожения используются живые дрожжевые бактерии. Бочки укладывают на бок, и дальше сусло бродит еще пять недель, после чего сидр отправляется на “дозревание” сроком от шести месяцев до года.

В сидре отличие от пива не используется сусло, а брожение наступает в результате естественных процессов в яблоках настаивания воды на плодах и содержит следовые количества алкоголя.

Библиографический список

1. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев, О.Г. Музурова. – Ульяновск, 2009.- 456с.
2. Технология переработки продукции растениеводства: учебно-методический комплекс / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев, О.Г. Музурова. – Ульяновск, 2009.-297с.
3. Исайчев, В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев.-Ульяновск, 2014.-414с.
4. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебно-методический комплекс. Часть 1 / В.А. Исайчев, Н.Н. Андреев.

- ев, Ф.А. Мударисов, В.И. Костин. – Ульяновск, 2008. -311с.
5. Исайчев В.А. Влияние регуляторов роста и хелатных микроудобрений на урожайность и показатели качества гороха и озимой пшеницы. / В.А.Исайчев, Н.Н.Андреев, Ф. А. Мударисов //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.-2012.-№1(17)-С.12-16.
 6. Исайчев, В.А. Кормовая и технологическая ценность зерна пшеницы и семян гороха / В.А.Исайчев, Н.Н.Андреев, Ф.А. Мударисов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.-2012.-№2(18)-С.24-28.

FEATURES CIDER

Chernova E.A.

Keywords: *cider, apple wine, especially technology*

Cider - a low-alcohol drink, which is obtained by fermentation of apple, pear or quince less juice with no added yeast. Cider production technology provides, in general, are the basic steps: collection, delivery, washing and crushing the apples, insisting (if necessary) and pressing the pulp, sulfitation and juice clarification, its fermentation, sedimentation, clarification and storage of the cider materials and their processing for achieving stability and bottling (optionally with CO₂ saturation).