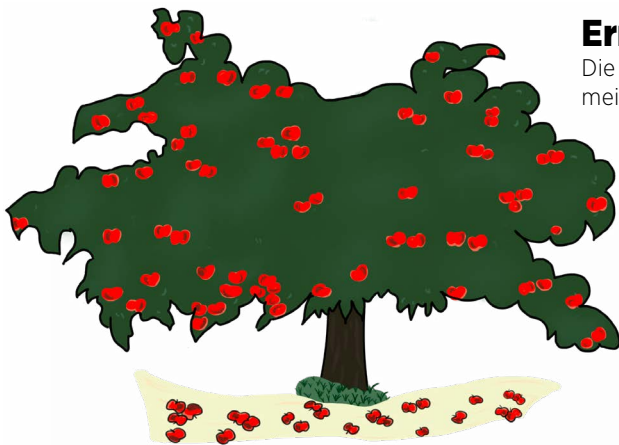


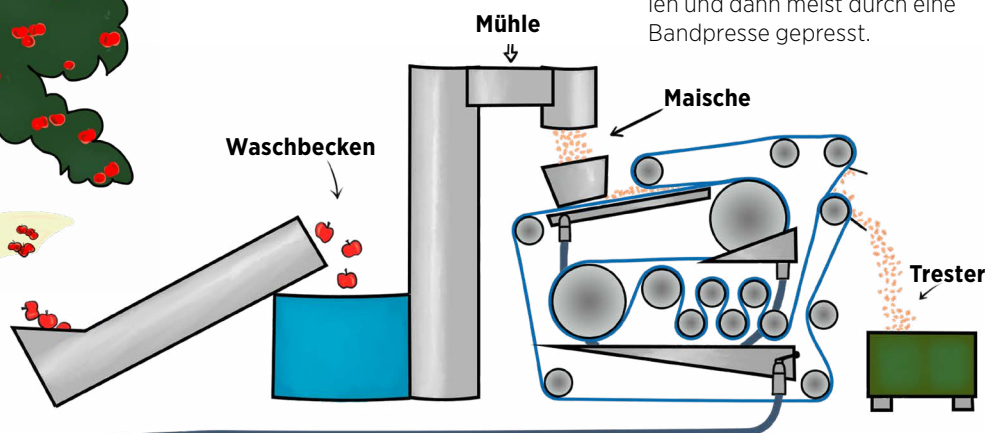
How to make Apfelwein

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



Ernte

Die Apfelbäume wachsen meist auf Streuobstwiesen.



Presse

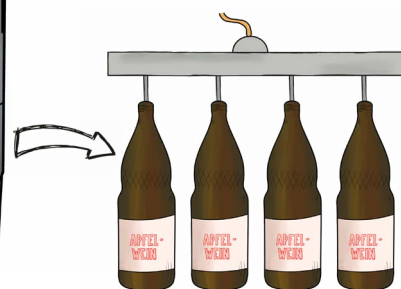
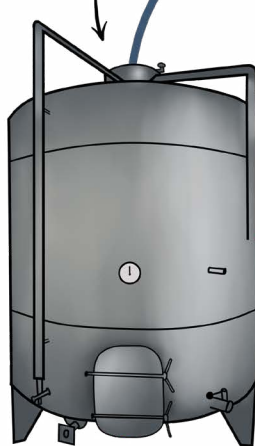
Die Mostäpfel werden nach der Ernte gewaschen, gemahlen und dann meist durch eine Bandpresse gepresst.

Apfelsaft

Reinzuchthefer

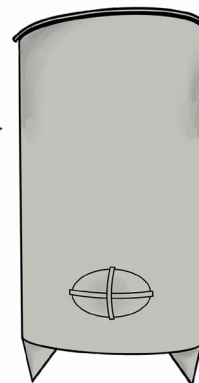
Gärung

Bei 4 – 15 °C. Der Apfelsaft beginnt zu gären. Durch leichte Schwefelung oder Pasteurisation wird der Saft vor Oxidation geschützt. Wenige Wochen später beginnt der Apfelwein sich zu klären.



Füllen

Vor der Füllung wird teilweise eine Mikrofiltration eingesetzt. Apfelwein hat 5 – 7 Vol.-%.



Cidre/Cider/Sidra

Kurz bevor die Hefen den Fruchtzucker komplett in Alkohol verwandelt haben, wird der Cidre umgefüllt. Abgestorbene Hefen und Trubstoffe verbleiben im Gärfass. Der neue Tank wird luftdicht verschlossen, die noch aktiven Hefen wandeln den verbliebenen Zucker in Alkohol um. Dabei entsteht Kohlensäure, die im Cidre verbleibt.



Good to know

Bezeichnungen für Apfelwein: «Äppelwoi» (Hessen), «Most» (Schwaben), «Viez» (Saar-Mosel) +++ Mostäpfel für die Apfelweinerstellung: Boskoop, Topaz, Rheinischer Bohnapfel, Trierer Weinapfel, Renaten, Kardinal uvm. +++ Die Mostäpfel zeichnen sich durch ein **gutes Aroma**, eine **kräftige Säure** und **hohen Zuckergehalt** aus +++ **Cidre Doux** ist ein etwas lieblicher Cidre mit ca. 2 Vol.-% +++ **Cidre Brut** ist herber und hat ca. 4 Vol.-% +++ **Cidre Bouché** nennt man die klassische Flaschengärung

Fun Fact



In der Bretagne oder Normandie trinkt man den Cidre traditionell aus sogenannten «Bolées». Das sind bauchige, an Teetassen erinnernde Tassen.