

# SIDRA DE BASE A PARTIR DE FRUTA FRESCA



## COSECHAR, CLASIFICAR, LAVAR Y TRITURAR LAS MANZANAS

- Es importante clasificar las manzanas para evitar contaminaciones y desviaciones organolépticas.
- Transporte: **BIO**Protección: espolvorear **ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup>** (2 g/hL) sobre la manzana del transporte y maduración para evitar el desarrollo de microorganismos indeseables.
- Lavar las manzanas y triturarlas en trozos pequeños de 4 a 5 mm.
- Protección con  $SO_2$ : Sulfitar con la solución sulfurosa.



### Consejos

Mezclar 10 g de **METABISULFITO DE POTASIO** con 10 g de ácido cítrico en 1 L de agua. Le permite crear una liberación de gas y proteger la pulpa de la oxidación.

- Enzimado con **LAFAZYM® PRESS** (2 a 5 g/100 kg de fruta) para optimizar el rendimiento del zumo.

## PRENSADO, ENZIMADO Y AFINADO

- Prensado mediante prensa neumática, hidráulica o vertical.
- Enzimado posible con:

→ **EXTRACLEAR®** (4 mL/hL)  
Bajar viscosidad y clarificar.

→ **LAFAZYM® 600 XL<sup>CE</sup>** (2 mL/hL)  
Clarificación a baja temperatura.

- Clarificación para eliminar polifenoles oxidables:

→ **Estático con**  
**VEGEFINE®** (15 g/hL) o  
**OENOFINE® NATURE** (30 g/hL).

→ **Flotación con**  
**VEGEFLOT®** (10 g/hL) o  
**VEGECOLL®** (5 g/hL).

- Retirar el mosto limpio a otro depósito.
- Corrección de la acidez del mosto:

→ **ZYMAFLORE® OMEGA<sup>LT</sup>** (20 g/hL)  
**BIO**Acidificación en asociación con  
*Saccharomyces cerevisiae* de su elección.

→ **ÁCIDO L. MÁLICO**  
Dependiendo del pH y la acidez total.

## FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

- Preparar la levadura para iniciar la fermentación alcohólica con el preparador de levadura **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** (20 g/hL).
- Inocular con la levadura de su elección dependiendo del objetivo de su producto:

→ **ZYMAFLORE® X5, X16**  
o **XAROM** (20 g/hL)  
*S. cerevisiae*  
Sidra moderna y  
afrutada.

→ **ZYMAFLORE® VL1**  
(20 g/hL)  
*S. cerevisiae*  
Sidra fresca, elegante  
y sutil.

→ **ZYMAFLORE® ALPHA<sup>TD</sup>**  
(20 g/hL)  
No-*Saccharomyces*  
Más complejidad en  
boca.

# SIDRA DE BASE A PARTIR DE FRUTA FRESCA



## Consejos

Para una sidra con tior muy fresco adicionar **FRESHAROM®** (30 g/hL) 24 horas después de la inoculación con **ZYMAFLORE® X5**.

- Mantener una temperatura constante entre 14 y 18°C durante toda la fermentación alcohólica.
- Para una buena cinética de fermentación ajustar el nitrógeno asimilable en función de la concentración inicial en el mosto:
  - **NUTRISTART® ORG** (20 g/hL)  
Para una nutrición compleja, rica en aminoácidos y vitaminas.
  - **THIAZOTE® PH**  
Nutrición mineral.



## Para saber más

Consulta nuestra HTD « Nutrición de levaduras » en nuestra página web, espacio **LAFFORT & YOU**.



- Posibilidad de añadir taninos durante la fermentación o la crianza para regular los fenómenos de reducción:
  - **TANIN GALALCOOL®**  
(5 - 20 g/hL)
  - **TAN'FRESH®** (2 - 10 g/hL)
  - **QUERTANIN® SWEET**  
(2 - 5 g/hL)
  - **QUERTANIN® Q2**  
(1 - 7 g/hL)
- Para una sidra con carácter y longevidad, fermentar con **NOBILE® BASE** y **NOBILE® SWEET** a 1 g/L (50/50).

## CRIANZA

- Toma de espuma en función del estilo de sidra según las siguientes posibilidades:
  - \*Método ancestral.
  - \*Método tradicional.
  - \*Gasificación.