

Instrucciones para el kit de sidra de manzana de Mangrove Jack's

- 1) Lavar e higienizar el fermentador, su tapa, un cucharón con algún higienizante adecuado para alimentación.
- 2) Abrir la bolsa en su parte superior y sacar del compartimento seco los distintos sobres y reservar. Abrir la bolsa con el extracto húmedo y verter su contenido en el fermentador.
- 3) Añadir 3 litros de agua hirviendo al fermentador. Añadir 1 kilo de dextrosa o de azúcar blanquilla. Remover bien hasta que quede todo bien disuelto.
- 4) Añadir agua fría hasta llegar a un volumen total de 23 litros. Comprobar que el mosto resultante está a una temperatura de entre 18 y 24°C. Si estuviera demasiado caliente, enfriar en un baño con hielo. Añadir entonces la levadura (YEAST) y el edulcorante (SWEETENER). Si queremos una sidra dulce o la mitad si la queremos semi-dulce. Mezclar.
- 5) Colocamos la tapa del fermentador, el borboteador y cebamos este con agua hervida o agua con higienizante.
- 6) Dejamos fermentar en un lugar tranquilo durante 6 días a una temperatura de entre 18 y 24°C. Temperaturas más bajas (siempre superiores a 15 °C) necesitarán más tiempo de fermentado.
- 7) Una vez completada la fermentación, añadimos el sobre de sabor (FLAVOUR).
- 8) Desinfectar botellas especialmente diseñadas para bebidas carbonatadas (de cerveza, de cava, sidra...) y desinfectar también las chapas o tapones mecánicos que vayamos a usar.
- 9) Transferir la sidra a las botellas dejando unos 5 cm de espacio. Añadir media cucharada de postre de azúcar o dextrosa para una botella de 330 ml (una cucharada para botellas de 500ml).
- 10) Cerrar las botellas y dejar a temperatura ambiente al menos 5 días más para que se complete la fermentación en botella. Pasar luego las botellas a un sitio fresco.
- 11) Pasada una semana, ya se puede beber la sidra.

Traducido por www.cocinista.es

Revisión Marzo 2021