


Mr.Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

☎ +39.0432 644279
✉ info@mr-malt.it
🌐 www.mr-malt.it

Select language:



Kit Mangrove Jack's Cider



**MANGROVE
JACK'S**



IMPORTANTE: non gettare la busta prima di aver letto queste istruzioni perché contiene delle informazioni necessarie.

La tabella di riferimento sulla densità iniziale è disponibile online:
www.mangrovejacks.com/pages/sg-readings

Bevanda dal gradevole gusto fruttato e dissetante, ottenuta dalla fermentazione del succo di mela, la cui origine risale al Medioevo.

Più del 95% della produzione mondiale di sidro è realizzata con le mele, ma per gli intenditori il sidro con il miglior "bouquet" pare essere quello rarissimo di mele cotogne. Questa bevanda è molto diffusa nel Regno Unito, maggiore consumatore e produttore al mondo, in Francia, Spagna, Germania, Inghilterra, Irlanda, Paesi Bassi, Finlandia e Svizzera, e la produzione è particolarmente concentrata in Normandia e nelle Asturie. In Italia è meno popolare e la si può trovare nei pub di stile anglosassone.



Come produrre il sidro

- ⇒ **1.** Prima dell'utilizzo, pulire e sterilizzare tutta l'attrezzatura con il detergente e sterilizzante Chemipro OXI.
- ⇒ **2.** Rimuovere i sacchetti dall'apposito scomparto della busta e metterli momentaneamente da parte. Versare il contenuto liquido nel fermentatore sterilizzato, avendo cura di spremere il prodotto rimanente nella confezione;
- ⇒ **3.** Aggiungere 3 l d'acqua bollente nel fermentatore. Aggiungere 1 kg di zucchero e mescolare fino a scioglierlo;
- ⇒ **4.** Riempire il fermentatore con acqua fredda fino a raggiungere il volume di 23 l e mescolare con cura. Controllare che la temperatura sia compresa tra 18 e 25°C, altrimenti immergere il fermentatore in acqua e ghiaccio per raffreddarlo. Versare il contenuto dei due sacchetti (lievito – Cider Yeast e dolcificante – Cider Sweetener) e mescolare.
NOTA: non aggiungere l'essenza (Cider Essence) a questo punto. Se presente, aggiungere il filtro di fiori di sambuco dopo aver aggiunto il lievito;

GUIDA ALLA DOLCIFICAZIONE DEL SIDRO

Dry (secco) – non aggiungere la bustina di dolcificante

Off dry (semi secco) – aggiungere mezza bustina di dolcificante

Sweet (dolce) – aggiungere tutta la bustina di dolcificante

- ⇒ **5.** Montare il gorgogliatore e la sua guarnizione sul coperchio del fermentatore e fissare il coperchio sul fermentatore assicurandosi che la guarnizione tenga. Riempire metà della U del gorgogliatore con acqua per proteggere la fermentazione;
- ⇒ **6.** Lasciare il fermentatore ad una temperatura compresa tra 20 e 25°C per almeno 6 giorni. A temperature più basse la fermentazione si prolungherà per parecchi giorni e al di sotto dei 15°C potrebbe fermarsi. Se invece si fermenta a temperatura superiore a quella raccomandata la qualità del sidro ne risentirà; servire.
- ⇒ **7.** Dopo 6 giorni (o dopo il termine del gorgogliamento) misurare la densità. Se si discosta di massimo 2 punti da 1.002 la fermentazione è completa, altrimenti lasciar fermentare ancora qualche giorno prima di ricontrollarla.



AVVISO IMPORTANTE: Non procedere con l'imbottigliamento finché la fermentazione è completa. L'unico modo per accertarsi che la fermentazione sia completa è verificare che la densità si mantenga costante per almeno 48 ore.

- ⇒ **8.** Dopo la fine della fermentazione aggiungere l'essenza (Cider Essence) nel fermentatore e mescolare bene con un cucchiaino sanitizzato, riposizionare il coperchio con il gorgogliatore e lasciar riposare per 24 ore per consentire al lievito di ridepositarsi prima dell'imbottigliamento;
- ⇒ **9.** Pulire e sanitizzare le bottiglie e il tubo di travaso prima dell'uso. Non utilizzare bottiglie che presentano scheggiature, crepe o imperfezioni né bottiglie monouso.
- ⇒ **10.** Travasare il sidro nelle bottiglie lasciando 5 cm vuoti dall'imboccatura. Aggiungere 5 g/l di zucchero per la carbonazione.
- ⇒ **11.** Tappare le bottiglie e collocarle in un luogo caldo per 5 giorni prima di spostarle in luogo fresco al riparo dalla luce perché il sidro diventi limpido.

Conservazione e presentazione

Il sidro è pronto da gustare dopo essere rimasto 1 settimana in bottiglia, ma per avere un prodotto più morbido va lasciato maturare in luogo fresco al riparo dalla luce per altre 2 settimane. Servire fresco. Per un sidro limpido, lasciar decantare in una caraffa prima di versare. Per un sidro torbido capovolgere delicatamente la bottiglia prima di servire.


Mr.Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

☎ +39.0432 644279
✉ info@mr-malt.it
🌐 www.mr-malt.it

Select language:



Mangrove Jack's Cider Kit



**MANGROVE
JACK'S**



IMPORTANT: do not throw away the pouch before reading these instructions, as it contains necessary information.

The reference table on initial gravity is available online:
www.mangrovejacks.com/pages/sg-readings

A pleasantly fruity and refreshing drink, obtained from the fermentation of apple juice, whose origin dates back to the Middle Ages.

More than 95% of global cider production is made from apples, but for connoisseurs, the cider with the best "bouquet" seems to be the very rare quince apple cider. This beverage is very popular in the United Kingdom, the world's largest consumer and producer, as well as in France, Spain, Germany, England, Ireland, the Netherlands, Finland, and Switzerland, with production particularly concentrated in Normandy and Asturias. In Italy it is less common and can be found mainly in Anglo-Saxon style pubs.



How to produce the cider

- ⇒ 1. Before use, clean and sanitize all the equipment with Chemipro OXI cleaner and sanitizer.
 - ⇒ 2. Remove the sachets from their compartment in the pouch and set them aside temporarily. Pour the liquid content into the sanitized fermenter, taking care to squeeze out any product left in the package.
 - ⇒ 3. Add 3 liters of boiling water into the fermenter. Add 1 kg of sugar and stir until dissolved.
 - ⇒ 4. Top up the fermenter with cold water to reach a total volume of 23 liters and stir thoroughly. Check that the temperature is between 18 and 25°C; otherwise, immerse the fermenter in water and ice to cool it. Pour in the contents of the two sachets (yeast – Cider Yeast and sweetener – Cider Sweetener) and stir.
- NOTE: do not add the essence (Cider Essence) at this point. If present, add the elderflower sachet after adding the yeast.**

CIDER SWEETNESS GUIDE

- **Dry** – do not add the sweetener sachet
- **Off dry (semi-sweet)** – add half of the sweetener sachet
- **Sweet** – add the whole sweetener sachet

- ⇒ 5. Fit the airlock and its gasket onto the fermenter lid, and secure the lid on the fermenter making sure the gasket is tight. Fill half of the U-bend of the airlock with water to protect the fermentation.
- ⇒ 6. Leave the fermenter at a temperature between 20 and 25°C for at least 6 days. At lower temperatures, fermentation will take several days longer, and below 15°C it could stop altogether. If fermented at temperatures higher than recommended, the cider's quality will suffer.
- ⇒ 7. After 6 days (or after the airlock stops bubbling), measure the gravity. If it is within 2 points of 1.002, fermentation is complete; otherwise, leave to ferment for a few more days before rechecking.



IMPORTANT NOTICE: Do not proceed with bottling until fermentation is complete. The only way to be sure that fermentation is finished is to check that the gravity remains stable for at least 48 hours.

- ⇒ 8. After fermentation is finished, add the essence (Cider Essence) to the fermenter and stir well with a sanitized spoon. Replace the lid with the airlock and leave for 24 hours to allow the yeast to settle before bottling.
- ⇒ 9. Clean and sanitize bottles and the siphon tube before use. Do not use bottles with chips, cracks, or imperfections, nor single-use bottles.
- ⇒ 10. Transfer the cider into the bottles, leaving 5 cm of headspace from the top. Add 5 g/l of sugar for carbonation.
- ⇒ 11. Cap the bottles and store them in a warm place for 5 days before moving them to a cool, dark place to allow the cider to clear.

Storage and serving

The cider is ready to drink after 1 week in the bottle, but for a smoother product let it mature in a cool, dark place for another 2 weeks. Serve chilled. For a clear cider, let it decant in a carafe before pouring. For a cloudy cider, gently invert the bottle before serving.


Mr.Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

☎ +39.0432 644279
✉ info@mr-malt.it
🌐 www.mr-malt.it

Select language:



Mangrove Jack's Cider Kit



**MANGROVE
JACK'S**



WICHTIG: Den Beutel nicht wegwerfen, bevor Sie diese Anleitung gelesen haben, da er wichtige Informationen enthält.

Die Referenztafel für die Anfangsdichte ist online verfügbar:

www.mangrovejacks.com/pages/sg-readings

Ein angenehm fruchtiges und erfrischendes Getränk, das durch die Gärung von Apfelsaft gewonnen wird und dessen Ursprung bis ins Mittelalter zurückreicht.

Mehr als 95 % der weltweiten Cider-Produktion wird aus Äpfeln hergestellt, aber für Kenner gilt der aus Quitten hergestellte Cider mit seinem seltenen „Bouquet“ als der beste. Dieses Getränk ist weit verbreitet in Großbritannien, dem weltweit größten Produzenten und Verbraucher, sowie in Frankreich, Spanien, Deutschland, England, Irland, den Niederlanden, Finnland und der Schweiz, wobei sich die Produktion insbesondere in der Normandie und in Asturien konzentriert. In Italien ist es weniger verbreitet und wird hauptsächlich in Pubs im angelsächsischen Stil angeboten.



Wie man Cider herstellt

- ⇒ 1. Vor dem Gebrauch alle Geräte mit Chemipro OXI Reiniger und Desinfektionsmittel reinigen und desinfizieren.
- ⇒ 2. Die Beutel aus dem vorgesehenen Fach des Beutels entnehmen und vorerst zur Seite legen. Den flüssigen Inhalt in den desinfizierten Gärbehälter gießen und darauf achten, den restlichen Inhalt aus der Verpackung herauszudrücken.
- ⇒ 3. 3 Liter kochendes Wasser in den Gärbehälter geben. 1 kg Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis er sich aufgelöst hat.
- ⇒ 4. Den Gärbehälter mit kaltem Wasser bis auf 23 Liter auffüllen und sorgfältig mischen. Prüfen, ob die Temperatur zwischen 18 und 25 °C liegt, andernfalls den Gärbehälter in kaltes Wasser oder Eis stellen, um ihn abzukühlen. Den Inhalt der beiden Beutel (Hefe – Cider Yeast und Süßungsmittel – Cider Sweetener) zugeben und umrühren.
HINWEIS: Das Aroma (Cider Essence) an diesem Punkt nicht hinzufügen. Falls vorhanden, den Holunderblütenfilter nach Zugabe der Hefe einfüllen.

ANLEITUNG ZUR CIDER-SÜSSUNG

- **Trocken** – den Süßungsmittelbeutel nicht hinzufügen
- **Halbtrocken** – die Hälfte des Süßungsmittelbeutels hinzufügen
- **Süß** – den gesamten Süßungsmittelbeutel hinzufügen

- ⇒ 5. Den Gärspund mit Dichtung auf den Gärbehälterdeckel montieren und den Deckel auf dem Gärbehälter befestigen, dabei darauf achten, dass die Dichtung dicht ist. Die Hälfte des U-förmigen Gärspunds mit Wasser füllen, um die Gärung zu schützen.
- ⇒ 6. Den Gärbehälter für mindestens 6 Tage bei einer Temperatur zwischen 20 und 25 °C stehen lassen. Bei niedrigeren Temperaturen verlängert sich die Gärzeit deutlich, unter 15 °C könnte sie ganz stoppen. Bei einer höheren Temperatur als empfohlen leidet die Qualität des Ciders.
- ⇒ 7. Nach 6 Tagen (oder wenn keine Blasen mehr im Gärspund zu sehen sind) die Dichte messen. Liegt der Wert maximal 2 Punkte von 1,002 entfernt, ist die Gärung abgeschlossen, ansonsten noch ein paar Tage weitergären lassen und erneut prüfen.



WICHTIGER HINWEIS: Nicht mit der Abfüllung fortfahren, bevor die Gärung abgeschlossen ist. Die einzige Möglichkeit, dies sicherzustellen, besteht darin, zu überprüfen, dass die Dichte mindestens 48 Stunden konstant bleibt.

- ⇒ 8. Nach Abschluss der Gärung das Aroma (Cider Essence) in den Gärbehälter geben und mit einem desinfizierten Löffel gut verrühren. Den Deckel mit Gärspund erneut aufsetzen und 24 Stunden ruhen lassen, damit sich die Hefe absetzen kann, bevor abgefüllt wird.
- ⇒ 9. Flaschen und den Abfüllschlauch vor dem Gebrauch reinigen und desinfizieren. Keine Flaschen mit Absplitterungen, Rissen oder Einwegflaschen verwenden.
- ⇒ 10. Den Cider in die Flaschen abfüllen, dabei 5 cm unter dem Flaschenhals frei lassen. Für die Karbonisierung 5 g Zucker pro Liter hinzufügen.
- ⇒ 11. Die Flaschen verschließen und 5 Tage lang an einem warmen Ort stehen lassen, bevor sie an einen kühlen, lichtgeschützten Ort gestellt werden, damit der Cider klar wird.

Lagerung und Präsentation

Der Cider ist nach 1 Woche in der Flasche trinkbereit, für einen weicheren Geschmack sollte er jedoch weitere 2 Wochen an einem kühlen, lichtgeschützten Ort reifen. Kühl servieren.

Für einen klaren Cider den Inhalt vor dem Servieren vorsichtig in eine Karaffe gießen. Für einen trüben Cider die Flasche vor dem Servieren vorsichtig umdrehen.



Mr.Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

☎ +39.0432 644279
✉ info@mr-malt.it
🌐 www.mr-malt.it

Select language:



Kit de Cidre Mangrove Jack's



**MANGROVE
JACK'S**



IMPORTANT : ne jetez pas le sachet avant d'avoir lu ces instructions, car il contient des informations nécessaires.

Le tableau de référence de la densité initiale est disponible en ligne :
www.mangrovejacks.com/pages/sg-readings

Boisson au goût fruité agréable et désaltérante, obtenue par la fermentation de jus de pomme, dont l'origine remonte au Moyen Âge.

Plus de 95 % de la production mondiale de cidre est réalisée à partir de pommes, mais pour les connaisseurs, le cidre au meilleur « bouquet » serait celui, très rare, à base de coings. Cette boisson est très répandue au Royaume-Uni, premier producteur et consommateur mondial, ainsi qu'en France, en Espagne, en Allemagne, en Angleterre, en Irlande, aux Pays-Bas, en Finlande et en Suisse, avec une production particulièrement concentrée en Normandie et dans les Asturies. En Italie, elle est moins populaire et se trouve principalement dans les pubs de style anglo-saxon.



Comment produire le cidre

- ⇒ 1. Avant utilisation, nettoyer et désinfecter tout le matériel avec le nettoyant et désinfectant Chemipro OXI.
- ⇒ 2. Retirer les sachets du compartiment prévu à cet effet et les mettre de côté pour l'instant. Verser le contenu liquide dans le fermenteur préalablement désinfecté, en prenant soin de bien presser le produit restant dans l'emballage.
- ⇒ 3. Ajouter 3 litres d'eau bouillante dans le fermenteur. Ajouter 1 kg de sucre et mélanger jusqu'à dissolution.
- ⇒ 4. Compléter le fermenteur avec de l'eau froide jusqu'à atteindre un volume total de 23 litres et mélanger soigneusement. Vérifier que la température se situe entre 18 et 25 °C ; sinon, plonger le fermenteur dans de l'eau avec des glaçons pour le refroidir. Verser le contenu des deux sachets (levure – Cider Yeast et édulcorant – Cider Sweetener) et mélanger.
REMARQUE : ne pas ajouter l'arôme (Cider Essence) à ce stade. Si présent, ajouter le sachet de fleurs de sureau après avoir ajouté la levure.

GUIDE DE SUCRAGE DU CIDRE

- **Sec** – ne pas ajouter le sachet d'édulcorant
- **Demi-sec** – ajouter la moitié du sachet d'édulcorant
- **Doux** – ajouter la totalité du sachet d'édulcorant

- ⇒ 5. Installer le barboteur et son joint sur le couvercle du fermenteur et fixer le couvercle sur le fermenteur en s'assurant que le joint est bien étanche. Remplir à moitié le U du barboteur avec de l'eau pour protéger la fermentation.
- ⇒ 6. Laisser le fermenteur à une température comprise entre 20 et 25 °C pendant au moins 6 jours. À des températures plus basses, la fermentation sera plus longue, et en dessous de 15 °C elle pourrait s'arrêter. Si la fermentation se fait à une température supérieure à la recommandation, la qualité du cidre en sera affectée.
- ⇒ 7. Après 6 jours (ou lorsque le barboteur ne fait plus de bulles), mesurer la densité. Si elle diffère de maximum 2 points de 1,002, la fermentation est terminée ; sinon, laisser fermenter encore quelques jours avant de revérifier.



AVERTISSEMENT IMPORTANT : ne procédez pas à la mise en bouteille tant que la fermentation n'est pas terminée. Le seul moyen de s'assurer qu'elle est achevée est de vérifier que la densité reste stable pendant au moins 48 heures.

- ⇒ 8. À la fin de la fermentation, ajouter l'arôme (Cider Essence) dans le fermenteur et bien mélanger avec une cuillère désinfectée, remplacer le couvercle avec le barboteur et laisser reposer 24 heures pour permettre à la levure de se déposer avant la mise en bouteille.
- ⇒ 9. Nettoyer et désinfecter les bouteilles et le tuyau de soutirage avant utilisation. Ne pas utiliser de bouteilles ébréchées, fissurées ou à usage unique.
- ⇒ 10. Soutirer le cidre dans les bouteilles en laissant 5 cm de vide sous le goulot. Ajouter 5 g/l de sucre pour la carbonatation.
- ⇒ 11. Boucher les bouteilles et les placer dans un endroit chaud pendant 5 jours avant de les transférer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière pour clarifier le cidre.

Stockage et présentation

Le cidre est prêt à être dégusté après 1 semaine en bouteille, mais pour un produit plus doux, il est préférable de le laisser mûrir encore 2 semaines dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Servir frais.

Pour un cidre limpide, le verser délicatement dans une carafe avant de servir. Pour un cidre trouble, retourner doucement la bouteille avant de servir.