

# Cidre simplifié

 SZUMILO David



[https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Cidre\\_simplif%C3%A9](https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Cidre_simplif%C3%A9)

Dernière modification le 16/09/2024

 Difficulté Très facile

 Durée 5 heure(s)

 Coût 200 EUR (€)

## Description

Méthode simplifiée pour faire son cidre

# Sommaire

## Sommaire

---

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Broyage

Étape 2 - Pressage

Étape 3 - Ensemencement (facultatif)

Étape 4 - Remplissage du jerricane

Étape 5 - Fermentation

Étape 6 - Embouteillage

Commentaires

# Introduction

Voici une méthode pour réaliser son cidre sans être expert

## Matériaux

Des pommes  
Un jerricane  
Un filtre tissu alimentaire (étamine)

## Outils

Petit presseoir  
Broyeur

## Étape 1 - Broyage

J'utilise un petit broyeur à branches : totalement inefficace pour son usage initial, il s'en trouve facilement d'occasion à petit prix  
Je l'utilise uniquement pour de l'alimentaire et sert aussi à d'autres transformations, telles que les coulis de tomates ou la purée de courgettes (soupes d'hiver) lorsque je réalise en une fois mes bocaux pour l'année



## Étape 2 - Pressage

Avec un petit presseoir de 15l, suffisant pour un usage familial, sert à d'autres fruits et coute moins d'une centaine d'euro neuf. Contrairement à un gros presseoir, il est possible d'étaler les pressages tout le X jours, en fonction de la quantité de pommes à terre, et non pas d'un coup  
Pour les plus motivés, le moût peut être mis dans un bidon pour être distillé  
A noter qu'à cette étape, une recette consiste à mettre le jus filtré dans une bouteille de bière fermeture à clips sans oxygène : vous obtiendrez un pétillant très sucré alcoolisé à 1% au bout de quelques semaines (mais aléatoire, ne pas emmener chez des amis, stocker et ouvrir en extérieur ! ne se conserve pas plus d'un an)



---

### Étape 3 - Ensemencement (facultatif)

Les levures sont déjà présentes dans la pomme. Le faire artificiellement assure un début de fermentation rapide et prévient du risque d'un champignon indésirable

Diluer le sachet dans un peu de jus puis verser dans le jerricane, parfaitement propre et rincé au vinaigre blanc



## Étape 4 - Remplissage du jerricane

Le remplissage peut s'effectuer sur plusieurs pressages : l'étamine trouve toute son utilité à ce moment car en plus de filtrer les morceaux ou les grosses particules, elle limite fortement le brassage des gaz et du liquide dans le jerricane

Ce peut être rempli entièrement ou pas, car une couche de gaz carbonique (plus lourd que l'air) sépare le jus de l'oxygène



---

## Étape 5 - Fermentation

Poser le bouchon mais sans serrer pour que le gaz carbonique puisse s'évacuer

Laisser 2 jours à bonne température pour lancer la fermentation puis mettre au frais à la cave : à partir de ce moment, il ne faut plus le déplacer pour conserver la couche de gaz carbonique

La fermentation se déroule rapidement au départ, lentement par la suite puis finit par se stabiliser

Les impuretés tombent au fond, le jus alcoolisé est conservé. Il est possible de rallonger avec du jus nouveau : dans ce cas, laisser l'étamine pour limiter le brassage d'air et de liquide dans le jerricane

Vous pouvez collecter votre cidre non pétillant à la demande par le robinet



## Étape 6 - Embouteillage

Mettre en bouteille (à l'intérieur bien nettoyées) au bout d'un mois et stocker dans un lieu frais et sombre. Il faudra attendre plusieurs semaines pour que votre cidre pétille

Les bouchons des bouteilles de limonade ne doivent pas être trop lâches (sinon pas de bulles) ou trop serrés (risque d'explosion) : ce paramètre rend délicat l'ouverture en communauté, je préfère le faire en retrait en amont : si pas de bulle, je profite de ce cidre pour faire du vinaigre, et si en ai, je referme la bouteille et la met au réfrigérateur jusqu'à son service

Ne vous attendez pas au goût sucré des cidres du commerce où des stabilisateurs de fermentation sont rajoutés

