

Cidre simplifié

 SZUMILO David



https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Cidre_simplifi%C3%A9

Dernière modification le 07/08/2025

 Difficulté Très facile

 Durée 5 heure(s)

 Coût 200 EUR
(€)

Description

Méthode simplifiée pour faire son cidre : il ne s'agit pas de la méthode traditionnelle réclamant plus de mesures, de suivis, de matériel et de connaissance mais d'une technique où l'on ne s'occupe plus de rien dès le 1er jour. En contrepartie, les bouteilles ne seront pas destinées à être amener à l'extérieur ni même à table, elles seront par prudence à ouvrir à la cave pour remplir un pichet que l'on apporte ensuite à ses convives

Sommaire

Description
Sommaire
Introduction
Étape 1 -
Broyage
Étape 2 -
Pressage
Étape 3 - Ensemencement
(facultatif)
Étape 4 -
Embouteillage
Étape 5 -
Consommation
Commentaires

Introduction

Voici une méthode pour réaliser son cidre sans être expert

Matériaux

Des pommes
Un filtre tissu alimentaire (étamine)
Des bouteilles de bières à fermeture clips

Outils

Petit pressoir
Broyeur

Étape 1 - Broyage

Broyer les pommes est indispensable avant de les presser
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 bocal pour l'année



Étape 2 - Pressage

Un petit pressoir de 15l (coute moins d'une centaine d'euro neuf) offre l'avantage de presser en plusieurs fois, en fonction de la quantité de pommes à terre
Un gros pressoir assure un taux de sucre uniforme dans toutes les bouteilles, mais en plus de la place qu'il occupera et de son prix, il vaut mieux être nombreux le jour concerné et beaucoup de pommes seront gâtées

Published

Récupérée de "https://lowtechlab.dokit.app/index.php?title=Cidre_simplifié&oldid=148701"



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 la levure en sachet dans le jus après l'avoir filtré (dosage indiqué dessus)



Étape 4 - Embouteillage

Un système de fermeture trop serré stoppera la fermentation aux environs de 2 ou 3% et fera un cidre doux : la pression est trop élevée casse certaines bouteilles et leur ouverture est accompagnée d'un geyser. Voici pourquoi : sous haute pression, le gaz carbonique se dissout dans le cidre, donc l'acidifie et stoppe la fermentation

Trop laxer, le cidre n'aura pas de bulles

Il faut trouver la force de fermeture intermédiaire pour obtenir un cidre brut (environ 5%) avec des bulles mais qui puisse s'ouvrir sans asperger : cette force est modifiée en pliant les attaches métalliques du bouchon

Mettre en bouteille sans laisser d'air

La fermentation des pommes a un large spectre de températures (de 10 à 30°) : je les laisse à température ambiante une journée pour laisser le temps à la réaction de s'amorcer, puis les descend à leur place définitive (la cave) jusqu'à consommation



Étape 5 - Consommation

Une méthode de service sans risque d'ascenseur émotionnel : ouvrir les bouteilles à la cave pour remplir un pichet, en prenant garde à ne pas verser le fond contenant les dépôts

Les cidres sans bulles peuvent être mis de côté pour être transformés en vinaigre, ceux avec trop de pression aussi ou nécessiteront une ouverture en plusieurs fois