



## ALTERACIONES DE LA SIDRA

A fin de conocer los microorganismos presentes a lo largo de la fabricación de la sidra, así como la influencia de la tecnología empleada en el desarrollo de las diferentes alteraciones microbianas que se producen durante su elaboración, se ha llevado a cabo un estudio del proceso de fabricación de la sidra en la bodega experimental del Centro de Experimentación Agraria de Villaviciosa.

### RESULTADOS

- Los principales grupos de microorganismos que se desarrollan en el transcurso de la fabricación de la sidra son levaduras y bacterias lácticas y acéticas.
- Las condiciones de limpieza de la manzana (sin olvidar su estado sanitario), llagar y utensilios de fabricación (molino, prensa, duernos, bombas, gomas, toneles, etc.), así como la temperatura de fermentación, influyen notablemente en el desarrollo de las alteraciones más habituales que se presentan durante la elaboración de la sidra: filado y avinagramiento.
- Efectuando una clarificación prefermentativa por defecación enzimática (adición de pectín metil esterasa y calcio y separación posterior del gel de pectato cálcico) la sidra experimenta un menor desarrollo de la alteración del picado (producción de acético = avinagramiento).

### RECOMENDACIONES

- Azufrar los toneles de fermentación (2-3 g/Hl) una vez que hayan sido perfectamente lavados con sosa al 2% en caliente y estén secos.
- Evitar que queden restos de mosto o sidra en el suelo del llagar.
- Limpiar exhaustivamente el molino, evitando que quede mosto o manzana molida en su interior una vez efectuada el mayado.
- La temperatura de fermentación deberá ser inferior a 10°C.
- En el caso de que la sidra "filo", se debe efectuar un trasiego con aireación, incorporando previamente a la sidra 5 g/Hl de tanino y 8 g/Hl de metabisulfito de potasio. Además, sería preciso corregir la acidez siempre que fuese inferior a 3,0 g/l.