sión, ocasionando la clarificación del mosto.

Para ello será preciso añadir 1,200 unidades enzimáticas por hectólitro de pectín-metil-esterasa y 10 mM de cloruro cálcico. Manteniéndose la temperatura a 11°C, la clarificación se completa en 4 días. Con el objeto de elaborar sidra con suficiente estabilidad físico-química y microbiológica, la relación nitrógeno-azúcar del mosto clarificado será de 0,4 como máximo.

#### Fermentación y embotellado

Durante la fermentación de la sidra, se llevará a cabo un control exhaustivo de la densidad de ésta. Una vez que la densidad haya disminuido de 10 a 15 puntos, se realizará una filtración.

El momento del embotellado se elegirá cuando la densidad esté cinco puntos (10 g/L) por encima del nivel deseado para el consumo.

La fermentación en botella de 10 g/l de azúcar, producirá una concentración de anhídrido carbónico de 4,5 g/L, que es suficiente para provocar abundante espuma en el momento de degustar la sidra.

PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERIA DE MEDIO RURAL
Y PESCA

Para completar la información relativa a la elaboración de la sidra parcialmente dulce puede dirigirse a los Servicos Técnicos de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias o al Programa de Sidras y Otros Derivados del Instituto de Experimentación y Promoción Agraria (IEPA).

# PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERIA DE MEDIO RURAL Y PESCA

#### Instituto de Experimentación y Promoción Agraria

Programa de Difusión y Transferencia de Tecnología Agraria Aptdo. 33300 Villaviciosa – Asturias (España) Telf. (98) 589 00 66 – Fax (98) 589 18 54

# ELABORACIÓN DE SIDRA PARCIALMENTE DULCE



Instituto de Experimentación y Promoción Agraria

SERIE PROMOCIÓN Nº 4/94

La producción de los diferentes derivados de la manzana (sidra, zumo, vinagre, aguardiente, etc.), representa una actividad económica de gran interés para Asturias.

En particular, hay que resaltar que la venta de sidra artesanal o natural se ciñe prácticamente al mercado regional, si bien la comercialización de otros derivados como la sidra gasificada, el zumo, el vinagre y el aguardiente, se circunscribe más al mercado nacional e hispanoamericano.

Con el fin de mejorar la competitividad del sector sidrero, es necesario incorporar nuevas tecnologías que permitan producir otros tipos de sidra, como la sidra parcialmente dulce, con el objeto de afianzar el mercado regional y nacional e introducirse en el mercado europeo.

## Definición y tipificación

La sidra parcialmente dulce se puede definir como el producto resultante de la fermentación parcial del mosto de manzana.

Su perfil aromático se caracteriza fundamentalmente por la presencia de aromas varietales y prefermentativos; y a nivel gustativo, se puede tipificar como una bebida dulce con bajo contenido en acidez volátil.

#### Fundamentos de la elaboración

Es necesario limitar el aporte al mosto de factores de crecimiento como el nitrógeno. Ello va a depender de: la mezcla de manzanas, el sistema de cultivo, el estado de madurez del fruto, las condiciones higiénico-sanitarias de la materia prima, la clarificación prefermentativa del mosto y la realización de operaciones destinadas a la separación de sólidos. Como la filtración, la centrifugación y el trasiego.

#### Sistemas de elaboración

## La materia prima

Se empleará una mezcla de manzanas del tipo semiácido y medianamente amargo; la concentración de ácidos, expresada como sulfúrico estará comprendida entre 3,5 y 4,0 gramos por litro y el nivel de taninos (expresado como ácido tánico) deberá estar en torno a 1,5 g/L.

#### La extracción del mosto

La manzana será lavada antes de la molienda, efectuándose ésta mediante un molino de martillo o cuchillas con rodillos o rallador.

Después de un período de maceración de la pulpa durante 12 horas, se prensará en un sistema de extracción rápido.

# La clarificación prefermentativa

Este proceso consiste en formar un gel de pectato cálcico, que en el momento de su retracción y posterior desplazamiento hacia la superficie del líquido atrapa y arrastra partículas en suspen-