

22-7418

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

АНДРЕИ КУЗЬМИНОВ

Свисток

БРЕНДИ
ЯБЛОЧНОЕ
ВИНО



ПРОФЕССИОНАЛЬНО
СВОИМИ РУКАМИ

22-07418



АНДРЕЙ КУЗЬМИНОВ

СИДР • БРЕНДИ • ЯБЛОЧНОЕ ВИНО



АНДРЕЙ КУЗЬМИНОВ

Сладар

БРЕНДИ
ЯБЛОЧНОЕ
ВИНО



ПРОФЕССИОНАЛЬНО
СВОИМИ РУКАМИ

МОСКВА
ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ

УДК 641.55
ББК 36.991
К89

Все права защищены.
Любое использование материалов данной книги,
полностью или частично,
без разрешения правообладателя запрещается

*Автор выражает благодарность замечательному писателю
Дмитрию Силлову, автору множества книг, основоположнику системы
«Реальный уличный бой», за активную поддержку,
которую он оказывал во время работы над этой книгой.*

Кузьминов, Андрей Игоревич.

К89 Сидр, бренди, яблочное вино. Профессионально. Своими руками. —
Москва : Издательство АСТ, 2022. — 176 с.: илл. — (Дело вкуса).

ISBN 978-5-17-150291-1

Вы узнаете, как в домашних условиях при помощи небольшого количества оборудования приготовить сидр, бренди и яблочное вино на уровне, близком к профессиональному.

Автор подробно шаг за шагом описывает процесс изготовления яблочного сидра и напитков на его основе — шампанского, водки, десертных и ликерных вин, популярных коктейлей, — начиная со сбора урожая, определения качества плодов, их сахаристости и кислотности. Вы познакомитесь с увлекательной историей этих напитков, рекомендациями по их правильному хранению и употреблению, процессом ферментации, карбонизации, шаптализации и дистилляции.

Прекрасно проиллюстрированная профессиональными фотографиями, выполненными самим автором, книга станет незабываемым подарком вам и вашим близким.

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-150291-1

© А. И. Кузьминов, текст, фото, 2022
© Оформление. ООО Издательство АСТ, 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
История сидра, регионы производства, виды	7
Яблоки для сидра и яблочного вина	12
ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СИДРА	16
Схема производства сидра	17
Оборудование	18
Сбор и подготовка яблок к переработке	20
Мойка, дробление и отжим фруктов	25
Подготовка сока к ферментации	28
Отстаивание	28
Замер уровня рН и титруемой кислотности	29
Замер содержания сахара	32
Внесение диоксида серы	36
Внесение пектолитических ферментов (энзимов)	37
Внесение питательных веществ и витаминов	38
Внесение дубовой щепы (по желанию)	39
Выбор и внесение дрожжей	39
Ферментация	51
Выдержка сидра на осадке	58
Яблочно-молочное брожение (ямб)	60
Снятие с осадка и дображивание	62
Способы осветления сидра	65
Розлив и хранение	66
ГЛАВА 3. ЯБЛОЧНОЕ ВИНО	70
Яблочное вино и сидр, сходство и различия	71
Добавление сахара в сусло (шапталлизация)	72
Инвертный сироп	77
Дрожжи для яблочного вина	78
Розлив и выдержка вина в бутылках	80
Контроль стойкости вина и готовности его к розливу	81
Мойка бутылок и их дезинфекция	82
Наполнение бутылок вином	82
Обработка пробок	83
Укупорка бутылок	83
Крепленое яблочное вино	84
ГЛАВА 4. ИГРИСТЫЙ СИДР И ЯБЛОЧНОЕ ШАМПАНСКОЕ	90
Карбонизация	91
Дозревание в бутылках без дальнейшего осветления	92



Метод упрощенной шампанизации (так называемый «фермерский»)	94
Классический шампанский метод	97
Пастеризация	103
Подслащивание яблочного вина и тихого сидра	106
ГЛАВА 5. БОЛЕЗНИ И ПОРОКИ СИДРА И ЯБЛОЧНОГО ВИНА	110
ГЛАВА 6. РАЗНО-ВИДНОСТИ СИДРА	116
Ледяной сидр	117
Эпплджек (applejack)	118
Сидр с добавлением фруктов	120
Сайзер	121
Поммо (pommeau)	124
ГЛАВА 7. ЯБЛОЧНЫЙ БРЕНДИ	126
Яблочный бренди (кальвадос)	127
Получение сидра для яблочного бренди	129
Дистиллят из яблочного жмыха	132
Типы дистилляторов	134
Процесс дистилляции	136
Перегон фруктового виноматериала в спирт-сырец (первичная перегонка)	139
Перегон спирта-сырца в яблочный дистиллят (вторичная перегонка)	141
Отбор головной фракции	142
Разведение дистиллята водой	144
ГЛАВА 8. СИДР И КУЛИНАРИЯ	146
Коктейли и напитки на основе сидра и яблочного дистиллята	147
Джек роуз (jack rose)	147
Поцелуй вдовы (widow's kiss)	149
Каменный забор (stone fence)	149
Кролик эпплджек (applejack rabbit)	149
Пряная яблочная газировка (spiced apple fizz)	150
Apple pie moonshine	150
Глинтвейн мандариновый на основе сидра	152
Апельсиновый лимонад	152
Коктейль из сидра и меда	155
Ликер 44	155
Подача сидра, бокалы и хранение	155
Рекомендации по сочетанию сидра и еды	157
ПРИЛОЖЕНИЯ	160
Приложение 1. Классификация стилей сидра по BJCP 2015	161
Приложение 2. Классификация стилей сидра по USACM	168
Список литературы	173

