NÁVOD KOMPLETACE FERMENTAČNÍ NÁDOBY

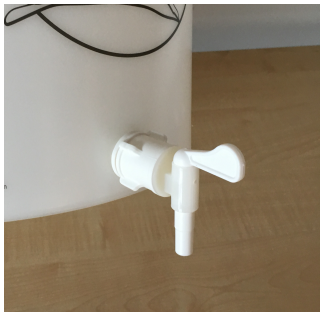
Fermentační nádoba má **pevné víko** a po uzavření je zcela hermetická. Je vyrobena z potravinářského plastu a je **tolerantní vůči alkoholu**. Ve víku nádoby naleznete také **otvor s těsněním**, určený k umístění kvasné zátky. Ve spodní části je otvor pro umístění vypouštěcího ventilu. Nádoba má odměrnou stupnici a držadla pro snadnější manipulaci.

SLOŽENÍ:
nádoba
víko
kvasná zátka s těsněním
vypouštěcí ventil s odkalovačem
stáčeč (není součástí všech fermentačních nádob



Instalace vypouštěcího ventilu

Vypouštěcí ventil vložíme do otvoru v kvasné nádobě a z druhé strany zajistíme matkou s odkalovačem. Odkalovač dáme do polohy jako na foto.

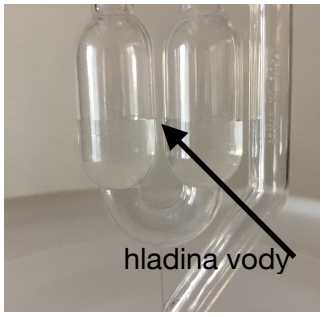




Instalace kvasné zátky

Kvasnou zátku opatříme těsněním a umístíme do otvoru ve víku. Naplníme vodou a uzavřeme plastovou čepičkou. Kvasná zátka naplněná vodou zamezí infekci mladiny.





Návod použití sterilizátoru (součástí sady eko)

1.nádobku naplňte voudou po mřížku
2.nasypte lžíci desinfekčního přpravku
3.na trn nádobky nasuňte láhev a několikrát zatlačte
4.láhví otáčejte tak, aby se roztok rozstříknul po celé láhvi
5.láhev důkladně vypláchněte studenou vodou a vysušte.



POZOR!
při práci s desinfekčními prostředky
dodržuje pokyny uvedené na obalu prostředku.
Tyto látky mohou poškodit zdraví! Nenechávejte v dosahu dětí!

Sterilizer 100g (součástí sady eko)

- Tento výrobek sterilizuje vaše zařízení aktivním kyslíkem.
- Není nutné po sterilizaci oplachovat vodou.
- do nádoby přidejte cca 4 malé lžičky (20ml) na 5l teplé vody (1 lžička 4g/1l vody)
- dobře promíchejte
- veškeré vybavení ponořte do připraveného roztoku a nechte 10 minut působit
- po 10 minutách je hotovo



www.PIVOTÉKA.CZ

1. Vyčistěte a dezinfikujte svůj fermentor, víko a míchací lopatku sterilizačním přípravkem.

2. Vyjměte přibalené sáčky ze „suché“ přihrádky sáčku a odložte je zatím stranou. Nalijte obsah „mokrého“ oddělení do dezinfikovaného fermentoru a vymačkejte zbytky.

3. Přidejte 3 l vroucí vody do fermentoru. Přidejte sladový výtažek nebo 1 kg dextrózového cukru a míchejte, dokud se úplně nerozpustí.

4. Doplňte na 23 l studenou vodou z vodovodu a dobře promíchejte. Zkontrolujte, zda je teplota kapaliny mezi 18–24 °C (64–75 °F). Pokud ne, postavte fermentor do lázně s ledovou vodou, aby se ochladila. Přidejte obsah sáčků s kvasnicemi a jablečným sladidlem a míchejte, aby se promíchal.
POZNÁMKA: Přidejte také jakékoli další suché přísady, které mohou být obsaženy (např. dubové lupínky, květiny atd.). **V tomto okamžiku nepřidávejte příchuť jablečného moštu nebo suchý chmel (pokud je součástí), budou vyžadovány později.**

5. Nasaďte na víko fermentoru kvasnou zátku s těsněním, poté víko zajistěte . Kvasnou zátku naplňte do poloviny převařenou vychlazenou voudou, abyste chránili nápoj během fermentace.

6. Nechte fermentovat 4 dny (u sáčků, které obsahují suchý chmel) a 6 dní (u sáčků, které neobsahují suchý chmel) při konstantní teplotě mezi 18-24°C (64-75°F).

POZNÁMKA: Nižší teploty prodlouží dobu fermentace o několik dní a pod 12 °C fermentaci úplně zastaví. Použijte tepelnou podložku, abyste se vyhnuli extrémně nízkým teplotám. Fermentace nad doporučenou teplotou sníží kvalitu vašeho cideru.

7. **Pokud máte suchý chmel:** Po 4 dnech zkontrolujte měrnou hmotnost (SG) pomocí hustoměru. Pokud je SG 1,015 nebo méně, přidejte sáček s chmelovými peletami, ale nemíchejte (chmel se přirozeně rozptýlí).
Pokud je SG vyšší než 1,015, zkontrolujte znovu za 1 nebo 2 dny. Nepřidávejte chmelové pelety, dokud SG nebude 1,015 nebo nižší. Po přidání chmele nasaďte víko a nechte dále kvasit.
POZNÁMKA: Suché chmelení může mít za následek malé chmelové částice v hotovém cideru. Případným chmelovým částicím se můžete vyhnout použitím chmelového sáčku pro suché chmelení. To však může mít za následek slabší chmelovou chuť a aroma v hotovém cideru.
Nechte kvasit další 2 dny nebo dokud kvasná zátka nepřestane bublat.

Pokud balení neobsajuje suchý chmel: Po 6 dnech nebo když kvasná zátka přestane bublat, zkontrolujte SG pomocí hustoměru. Pokud je fermentace dokončena kvasná zátka přestane bublat a sg stupnice neklesá = fermentace je u konce..

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: NELAHVUJTE, DOKUD NEBUDE FERMENTACE UKONČENA. JEDINÝ ZPŮSOB, KTERÝ MŮŽETE BÝT ZCELA JISTÝ, ŽE FERMENTACE DOKONČENA, JE NEKLESAJÍCÍ HODNOTA SG PO DOBU 48 HODIN.

8. Jakmile je fermentace dokončena, přidejte do fermentoru příchuť cideru a dobře promíchejte dezinfikovanou lžící. Nasaďte víko a kvasnou zátku a nechte 24 hodin odstát, aby se kvasnice před plněním znovu usadily.

9. Použijte plastové PET nebo skleněné lahve s patentním uzávěrem. Skleněné lahve, které mají sebemenší oděrky, praskliny nebo nedokonalosti nepoužívejte. Nepoužívejte láhve na jedno použití.

10. Přelijte svůj jablečný mošt do lahví, ponechte 5 cm prostor nad hladinou (měřte od samého vrcholu láhve). Před uzavřením lahví přidejte Drops (nahrazuje cukr; jedna kapka odpovídá 1/2 lžičky cukru). 3g na 0,5l moštu.

11. Lahvičky uzavřete a uložte na teplé místo po dobu 5 dní, než je přemístíte na chladné, tmavé místo pro další zrání a čeření nápoje.

www.PIVOTÉKA.CZ