ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СИДРУ

KREUZMAYR (КРОЙЦМАЙР)

М. Київ, вул. Генерала Наумова 1, офіс 107
(044) 333 3345, (067) 447 2020

Kreuzmayr MASCHINENBAU GMBH

EFT GROUP european fruit technologies

Чому саме KREUZMAYR?

- **ДОСВІД ВИРОБНИКА:**

- Автор понад 50 рецептів натуральних соків, сидрів та плодових вин;

- Виробник понад 5 млн літрів напоїв у рік, включаючи: соки, пюре, сидри, фрізанте, плодово-ягідні вина

- Співробітництво з фірмою Кройцмайр дає доступ до «Вікіпедії з виробництва соків»

Що таке сидр?

- **Сидр** — слабоалкогольний напій, утворюється в результаті бродіння яблучного або грушевого соку, насиченого киснем (2 - 8 % спирту).

Українські виробники представляють сидр, виготовлений з відновленого яблучного соку, наскільки нам відомо. Натуральні сидри поставляються з-за кордону, їх ціна сягає 100 грн за пляшку 0,7 л.

Які сорти яблук годяться для виготовлення сидру?

БУДЬ ЯКІ

Обладнання, необхідне для виготовлення сидру, і деякі технологічні моменти:

ПАСТЕРИЗАТОР З ОПЦІЄЮ КОРОТКОЧАСНОЇ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ:

Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH

EFT GROUP
european fruit technologies

Пастеризатор пастеризує сік, прибираючи непотрібні бактерії, після чого відразу ж цей сік охолоджує, роблячи його готовим для культивування потрібних дріжджових бактерій для забезпечення “культурного контрольованого бродіння”

Ємності для бродіння:

Час бродіння: в районі 4 тижнів

ВАЖЛИВО: температура бродіння – не вище, ніж 16 С

Kreuzmayr MASCHINENBAU GMBH

EFT GROUP european fruit technologies

Фільтрація, розлив, укупорка

Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH

EFT GROUP
european fruit technologies

Між фільтрацією і розливом – міксування. Ваша творчість.

Відомі нам мікси:

Яблуко; груша; яблуко-груша; яблуко-маракуя; яблуко-малина. Сухі та десертні.

Після укупорки сидр пастеризується у спеціальних камерних пастеризаторах.

Дякую за увагу!

м. Київ
вул. Генерала Наумова 1, офіс 107
(044) 333 3345, (067) 447 2020

Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH

EFT GROUP
european fruit technologies