

# Elaboración de Sidra natural

EN LA PROVINCIA DE LEÓN

Experiencias realizadas desde el año 1988 en una explotación en Santa María del Condado (León)

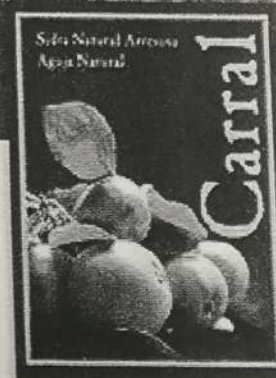
HERMINIO CARRAL CASTRO

Ingeniero Técnico Agrícola

C/ La Fuente, 13 - 24153 Santa María del Monte del Condado (LEÓN)

Tel. 987 230966 / 630 161626

<http://users.servicios.retecal.es/carral>



La sidra es una  
bebida alcohó-  
lica obtenida por  
la fermentación  
del jugo fresco  
de las manzanas,  
hallándose sus  
características ínti-  
mamente ligadas  
a los frutos de los  
que procede.

Tiene mucha importancia en la elaboración de la sidra, partir de frutos de calidad, que se producen con un buen cultivo y adecuada fertilización de los manzanos, así como los tratamientos mínimos para controlar las plagas y enfermedades que se puedan producir, pero reduciendo al máximo los pesticidas y agentes químicos.

Los mostos obtenidos de las manzanas de nuestra zona y sobre todo de las variedades "Reinetas", nos proporcionan una densidad de 1.050 gr/litro equivalente a 110 gr/litro de azúcar, transformándose en una graduación alcohólica de 6,5° en volumen. La acidez del mosto de la manzana se debe principalmente al ácido málico, que es el que domina en nuestras variedades de manzanas utilizadas en la elaboración, dando una acidez media de 4,5 gr/litro.

La recolección de la manzana debe hacerse en su punto óptimo de maduración, realizándose ésta lo más tarde posible, por ser durante los últimos días que permanecen en el árbol, cuando su riqueza en azúcar y principios aromáticos aumenta con mayor rapidez. Las manzanas se deben recoger a mano, en cajas de madera y sobre árbol, para evitar magullamientos en los frutos, origen de pérdidas de azúcar y portillos de entrada a la podredumbre.

## productos 100% ecológicos



# BIAGRO

calidad certificada



Biagro ha desarrollado una amplia gama de productos ecológicos reconocidos, con toda la eficacia de los productos Biagro y el más profundo respeto al medio ambiente que se traduce en productos seguros y sin residuos.

**Fuego** - Activador biológico del suelo a base de bacterias y hongos parasitadores

**Micor** - Enraizante biológico con polisacáridos

**Bior pH 3,5 y M3 K** - Materias orgánicas líquidas de origen vegetal

**Binat** - Extracto de algas

**Nutropit** - Corrector de carencias de calcio

**AMPLIA GAMA DE FEROMONAS Y TRAMPAS PARA LUCHA INTEGRADA**



C/ Jaime I, 8 · Polígono Industrial del Mediterráneo · 46560  
Massalfassar, Valencia · Tel.: 961 417 069 · Fax: 961 401 059  
biagro@biagro.es · [www.biagro.es](http://www.biagro.es)



### MATERIA PRIMA

En la provincia de León, sobre todo en las riberas, existen plantaciones de manzanos con variedades autóctonas, como las distintas "Reinetas" que tienen una excelente calidad, en azúcares, ácidos, pectina, aromas, etc., tanto para el consumo de mesa, como para la elaboración de sidra natural.



### ▣ LOCAL DE ELABORACION, EQUIPOS Y UTILES

El local de elaboración, debe reunir las condiciones mínimas en cuanto a su estructura para facilitar las acciones de limpieza y desinfección: paredes con pintura plástica sobre enfoscado, piso de cemento, etc. También disponer de agua fría y caliente, saneamiento, luz eléctrica etc.

Para ser más aséptico y facilitar la limpieza y desinfección, tanto la trituradora de manzana, prensa hidráulica, bomba de trasiego, los toneles y llenadora de botellas y zonas de contacto con la pulpa de la manzana ó los líquidos serán de acero inoxidable.

### ▣ PROCESO DE ELABORACION

La elaboración de la sidra, en nuestra bodega, se realiza en las siguientes fases:

- Preparación del mosto: lavado, molienda y prensado.
- Fermentación.
- Cuidados sucesivos: trasiegos, rellenos, etc.
- Embotellado, capsulado y etiquetado

#### ▣ Preparación del mosto

Lavado de manzana: los frutos llevan consigo impurezas y gérmenes nocivos para la buena conservación de la sidra, desapareciendo al ser lavadas las manzanas con agua a presión. Triturado de la manzana: obteniendo una pulpa uniforme y directamente a la prensa, para evitar que las pulpas expuestas al aire se vuelvan oscuras y el tanino se insolubilice. Se somete a la presión correspondiente y se libera el mosto

#### ▣ Fermentación

El mosto es llevado a los toneles de acero inoxidable donde se produce la fermentación, desdoblándose los azúcares





▶ Según las distintas regiones y provincias donde se produzca la manzana y se elabore la sidra, hay sidras de Galicia, de Asturias, del País Vasco o de León, lógicamente son distintas sidras, dependiendo de la materia prima y del proceso de elaboración.



en alcohol y anhídrido carbónico. Al cabo de 4 ó 5 días y con una temperatura de 12 a 14 grados centígrados comienza la fermentación de forma rápida o tumultuosa y dura 8 a 10 días.


#### □ Cuidados sucesivos

Terminada la fermentación tumultuosa y cuando la densidad es de 1.003 gr/litro se somete a un trasiego, eliminando las borras de fermentación que se han depositado en el fondo de los toneles. A partir de este momento se produce la fermentación complementaria o lenta,



conviene sea a temperatura tan baja como sea posible, pues se obtiene una sidra con mayor frescura y fragancia. Esta fermentación se produce durante los meses de Enero a Junio (6 meses) en que reposa y posteriormente se embotella.

□ Embotellado

De los toneles, a través de mangueras se pasa directamente a la llenadora de botellas, llenando las mismas, sin agitación del líquido, para aprovechar al máximo el carbónico obtenido en los toneles durante el periodo de reposo, corchando a continuación con tapones de corcho de buena calidad. A continuación se capsulan las botellas y se etiquetan. Se apilan las botellas en doble columna a una temperatura de 12 a 13 grados, permaneciendo sin moverse hasta su consumo. 

## CONCLUSIONES

CON LAS MANZANAS DE VARIETADES AUTÓCTONAS, QUE TENEMOS EN LA PROVINCIA DE LEÓN, SIGUIENDO LOS PROCESOS QUE HEMOS RELATADO EN ESTA INFORMACIÓN, OBTENEMOS UNA SIDRA DE GRAN FINURA Y AROMA SUAVE, DE TRASPARENTE COLOR Y FINO PALADAR, CON LA ESPECIAL CARACTERÍSTICA DE LA AGUJA NATURAL QUE POSEE.

ELABORACIÓN ARTESANAL Y FERMENTACIÓN LENTA SON LAS CAUSAS ESPECIALES DE ESTE PRODUCTO. DE ESTA MANERA CONSEGUIMOS UNA SIDRA NATURAL SECA, CON 6,5% DE GRADO ALCOHÓLICO Y UNA ACIDEZ TOTAL DE 4,5 GR/LITRO, CON SUFICIENTE AGUJA NATURAL, NO SIENDO NECESARIO EL ESCANCIADO, ES POR LO TANTO UNA SIDRA NATURAL DE MESA.

ESTA SIDRA SE RECOMIENDA SERVIR FRESCA, ENTRE 8 Y 10 GRADOS DE TEMPERATURA, PARA OBTENER SU ÓPTIMO GRADO DE SABOR. ESTÁ RECOMENDADA PARA ACOMPAÑAR CON APERITIVOS, PESCADOS Y MARISCOS Y EN SOBREMESA.

## Endoterapia Vegetal

### Árboles verdes y sanos más tiempo



La Endoterapia, es un método terapéutico innovador respecto a los tradicionales métodos aéreos para el tratamiento del arbolado urbano muy desarrollado en países como Italia y EEUU.

Consiste en la inyección dentro del tronco de una sustancia fitosanitaria o nutritiva que se distribuye a través del sistema vascular a toda la planta.

También se pueden tratar:

Acacia, Árbol de Judas, Olmo, Abedul, Fresno, Prunus, Ficus, Jacaranda, y Catalpa.



Más frecuentes tratados con endoterapia:

higuera (*Corythuca* spp.), oidium, antracnosis; Castaño de las Indias: antracnosis; Tilo: áfidos, pulvinaria (*Eupulvinaria* spp.); Encina: (*Kermes* spp.); Chopo: áfidos; Ciprés, Cedro, Abeto: áfidos, phytoptera; Pino: procesionaria; Palmera: cochinilla, araña, taladro, picudo, roya, etc...

## EsteveNatur, S.L.

C/ Ripollès, 23 • 17488 CASTELLÓ D'EMPÚRIES (Girona)  
 Tel. 972 15 81 81 • Fax. 972 15 81 82 • E-mail. info@estevenatur.com • www.estevenatur.com • www.endoterapiavegetal.com