

Visse aroma kan forekomme flere steder på hjulet. Let og lek deg frem!

HURTIGANALYSE

Varm opp sansene ved å se, lukte og smake på sideren:

Karbonisering:

flat, kremete, perleende, musserende

Farge:



Klarhet:

klar, skyet, uklar

Struktur:

skarp, syrlig, rund, fylldig

Alkohol: mild, balansert, markant

Sødme: tørr, medium, søt

AROMA FRA EPLER



Modne epler

- modne røde epler
- eplekake
- bakt eple
- hussteple
- kjellerepler
- modne epler
- friske epler
- grønne epler
- gule epler
- eplegelé
- kvede
- lavendel
- florale noter
- grapefrukt
- grønne bær
- gul plomme
- fersken
- hvit fersken
- hvit pære
- hvite blomster
- kiwi
- lychee
- lynghonning
- syrlige epler
- eplekjerne
- skall
- grapefrukt

Unge epler

Kort gjøring

- pære
- melon
- tropisk frukt
- passjonsfrukt
- banan
- fruktkaramell
- kjeks
- brøtche
- gjærbaust
- krydder
- mandel
- marsippan
- karamell
- toffee
- fudge
- nøtt
- yogurt
- figs
- skinke
- lakris
- lær
- skog
- jordaktig
- eddik
- mild funk

Lengre gjøring

Fat

- vanilje
- kanel
- eik
- treverk
- sherry
- svisker

AROMA FRA TILSETNING



Frukt og bær

- nype
- druer
- kvede
- pære
- morell
- sløpebær
- kirsebær
- lyttebær
- solbær
- bringebær
- bjørnebær
- honning
- rabarbara
- rødbet
- mjedurt
- nellik

Planter og krydder

- humle
- hylleblomst
- ildkvede
- ingefær
- laurbær
- svarthyll
- malt
- mjedurt
- nellik
- rødbet
- rabarbara
- bjørnebær
- honning

Avvik

- sulfitt
- svovel
- aceton
- vinagrette
- hønselhus
- råtten kål
- mussebur
- fuktig kjeller
- våt popp

Alkoholinnhold

Alkoholprosent er en god pekepinn på innersmaken og bruksområde for sideren.
 0,5-5 % En bra første-slikter og typerlig som åpenliff. Passer til lettere mat uten tet saus.
 6-9 % Optimalt matbider. Har en større kropp og kraft. Passer godt til ost.
 10-15 % Avec eller ryles til devert og ost. Tøler også matretter med intense smaker.

Alkoholprosent er en god pekepinn på innersmaken og bruksområde for sideren.
 0,5-5 % En bra første-slikter og typerlig som åpenliff. Passer til lettere mat uten tet saus.
 6-9 % Optimalt matbider. Har en større kropp og kraft. Passer godt til ost.
 10-15 % Avec eller ryles til devert og ost. Tøler også matretter med intense smaker.

Avvik i aroma kan komme av oksidering eller uønskede bakterier.

Høsting



Høsting av epler skjer fra juli til slutten av september. Sukkerinnholdet og sammensetningen av fruktose og glukose endrer seg gjennom modningsprosessen. I modningen går sukkerinnholdet opp og syreinnholdet i eplet ned.



Norsk klima:

Det norske klimaet har stor variasjon mellom natt- og dagtemperatur. Dette tar vare på fruktens friskhet og gir en lang modningsprosess som utvikler flere lag med lukt og smak.

Kverning

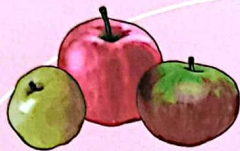


Eplene vaskes før de går til kverning.

Pressing



Eplemassen blir presset til råsaft i en kurvpresse eller båndpresse.



EPLER I SIDER

I norsk sider brukes det i hovedsak spiseepler (konsumepler), men flere produsenter bruker ulike slag. Vi kan dele epletypene inn slik:

Bordepler:
Vanlige aromatiske spiseepler med høy syre og mye fruktighet. Gjerne gradert fra søte til friske.

Husholdningsepler:
Med ekstremt høy syre og ellers lite aromatiske.

Villeple, prydeple og pollineringsort:
Har en del astringens i skallet og syrlig fruktkjøtt.

Siderepler
Tanninholdige epler med mye bitterstoff.

Fermentering



Eplesaften gjæres på gjæringstank, dunk eller fat med eller uten tilsatt gjær.

1-3 MND.



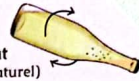
GJÆR:

All sider må gjæres for å danne alkohol. Gjæren gir smak gjennom hele produksjonen og lagringsprosessen. Jo lenger sidereen gjæres og lagres, jo mer smak avgir gjæren. Ulik gjæringstemperatur påvirker også aromaen i sidere. Det brukes ulike typer gjær i siderproduksjon:

Villgjær:
Kommer fra frukten og produksjonsutstyret.

Kulturgjær:
Sidergjær
Ølgjær
Champagnegjær
Hvitvinsgjær og flere.

Filterres
Blendes
Karboniseres



Pet Nat
(Pétillant Naturel)

En sider som ikke er gjæret ferdig, blir tappet på flaske, der fermenteringen fullføres. CO₂-boblene, gjæringens biprodukt, beholdes inne i flasken.

Champagnemetoden

(Méthode Champenoise)



Ferdig gjæret sider tilsettes mer gjær, hvoretter annengangsgjæringen foregår på flaske. Gjærtoppen fjernes, litt bassider og sukker tilsettes for å gi ønsket sødme (dosage), og flasken korkes.

2. og 3. gangsgjæring
Noen sidere gjennomgår en malolaktisk gjæring ved 2. gangsgjæring der eplesyre omdannes til melkesyre.



Sider kan lagres på ståltank, IBC-tank, flaske eller fat. Lagring på fat kan avgi en egen smak.

3-12 MND.

12 MND. - FLERE ÅR

SIDERLANDET NORGE

Siderhjulet er utviklet av HANEN, for konsumenter av norsk sider. Norske sidere lages på ulike metoder, og her forklarer vi i hovedtrekk de ulike stegene i produksjonen. På andre siden er et hurtiganalyseverktøy og et aromahjul som kan hjelpe deg å finne smaken i sidere du drikker.

Issider

Issider produseres ved at en fryser friskpresset eplemos. Vinner i mosten holder seg frossen lengst, og mosten som tappes først har høy konsentrasjonen av sukker og syre. Metoden kalles frysekonsentrering. Tappingen stopper når sukkerinnholdet blir lavt for ønsket alkoholsyrlighet/sødme på den fremtidige is-sidere. Deretter gjæres mosten og en vanlig sider.

Boblene i sidere kommer av karbonisering som enten tilsettes eller gjæring. Det finnes også karbonisering under produksjon etter Pet Nat eller champagnemetoden, er ikke tilført kullsyre.

Karbonisering



Det er ulike grader av filtrering av sider. Noen gjennomgår ingen filtrering mens andre filteres flere ganger på ulike steg i produksjonsprosessen etter førstegangsgjæring. Filtrering tar vekk bunnfall og kan være en metode for å stoppe gjæringen.

Filtrering



Mange sidere blendes. Forskjellige epler, årganger og smakstilsetninger blendes sammen til ønsket sluttprodukt. Blendingen kan skje på ulike steg i produksjonsprosessen.

Blending

Noen produsenter bruker smakstilsetninger i sidere. Beer kan gi en frisk og fin syrlighet, i tillegg til en pen farge på drikken. Humle kan for eksempel tilføre fruktig, sitrusaktig aroma og homning noe mer sødme. Smakstilsetninger kan tilføres i ulike steg av prosessen, avhengig av produksjon, og kan gjøre sidere mer kompliserte.

Smakstilsetninger