COMMENT FAIRE DU BON CIDRE

COMITÉ DES FRUITS A CIDRE ET DES PRODUCTIONS CIDRICOLES

42, rue du Louvre, 75001 Paris

POUR FAIRE DU BON CIDRE

- FAIRE UN BON CHOIX DES POMMES A CIDRE
- RECOLTER LES FRUITS A LEUR BONNE MATURITE
- BRASSER DES FRUITS SAINS BIEN MURS, DE MEME EPOQUE DE MATURITE, AVEC DU MATERIEL EN PARFAIT ETAT
- DEFEQUER LE MOUT SORTANT DE PRESSE
- SOUTIRER LE MOUT CLAIR AUSSITOT APRES LA DEFECATION
- LE FAIRE FERMENTER LENTEMENT EN CAVE FRAICHE, A L'ABRI DE L'AIR, EN UTILISANT LA BONDE ASEPTIQUE
- METTRE EN BOUTEILLES BOUCHEES SANS AIR LE CIDRE MOUSSEUX NATURELLEMENT DOUX

CHOIX DES POMMES A CIDRE

Les variétés de pommes à cidre sont très nombreuses et toutes sont loin d'avoir une égale valeur cidrière. Pour la création ou le surgreffage de vergers, il est conseillé de consulter la liste officielle des variétés recommandées.

Les variétés d'élite doivent avoir un moût de densité supérieure à 1,055, c'est-à-dire contenant plus de 115 grammes de sucre par litre.

Seuls un choix et un mélange opportun de ces variétés à haute densité et à faible teneur en matières azotées permettent de fabriquer des cidres ayant toutes les chances de se conserver naturellement doux, et des cidres mousseux.

Selon la saveur de leur jus, les pommes se classent en différentes catégories :

- les pommes douces et douces-amères qui constituent la base du mélange sont riches en sucre et apporteront donc une teneur élevée en alcool,
- les pommes aigres communiquent au cidre une fraîcheur améliorant la saveur tout en assurant une certaine protection contre les maladies (casse oxydasique, framboisé),
- les pommes amères donnent du « corps » au cidre et facilitent la formation du chapeau brun.

Si elles sont récoltées séparément, un assortiment judicieux de ces catégories permettra d'obtenir chaque année un cidre régulier, bien équilibré, se clarifiant et se conservant bien.

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES POMMES

Seules les pommes saines brassées à bonne maturité donnent des cidres de qualité et de bonne conservation.

On classe les pommes à cidre en trois saisons de maturité :

1. **Pommes de première saison.** — Ce sont toujours des pommes tendres mûrissant sur l'arbre jusqu'à la fin septembre. Elles doivent être brassées aussitôt récoltées, car elles sont de conservation difficile.
2. **Pommes de deuxième saison.** — Ce sont des pommes demi-dures mûrissant sur l'arbre de début octobre à mi-novembre. Elles doivent souvent être conservées un certain temps pour atteindre leur maturité complète de brassage.
3. **Pommes de troisième saison.** — Ce sont des pommes dures qui, à la cueillette, n'ont pas atteint leur maturité. Elles doivent subir une garde prolongée pour atteindre leur maturité de brassage. Elles ne seront brassées qu'en décembre ou même en janvier.

Bien que souvent plus parfumées que les pommes de maturité tardive, les pommes de première saison ne possèdent pas une grande valeur cidrière. Brassées, du fait de leur maturité précoce, à une époque où la température est encore élevée, elles donnent des moûts déféquant difficilement et de fermentation rapide.

Eliminer les pommes tombées avant maturité. Récolter par saison de maturité lorsque les pommes commencent à tomber elles-mêmes. Secouer si nécessaire avec une gaule munie d'un crochet pour abattre les dernières pommes restant dans l'arbre mais éviter de gauler à grands coups ce qui blesserait les fruits et briserait les bourses compromettant ainsi la récolte suivante.

Récolter les fruits par temps sec.

Utiliser des sacs tissés ou des sacs à engrais soigneusement nettoyés; ne pas laisser les fruits y séjourner trop longtemps.

Etendre la récolte à l'abri sur une épaisseur ne dépassant pas 60 centimètres.

LOCAUX ET MATÉRIEL

Locaux - Avant la fabrication, nettoyer la salle de brassage et la cave.

Blanchir les murs avec un badigeon composé de 10 kilogrammes de chaux vive et de 1 kilogramme de sulfate de cuivre. Verser lentement le lait de chaux préparé dans le sulfate en solution en remuant énergiquement.

Entre chaque période de travail, laver à grande eau le local pour éviter le développement de foyers de contamination.

Petit matériel - Nettoyer les parties métalliques des appareils de brassage : râpes, lames de broyeurs, vis de pressoirs.

Au cours du brassage, laver à grande eau, et brosser énergiquement à la fin de chaque journée de travail, toutes les parties en fer de ces appareils. Bien laver à grande eau les pompes, les tuyaux et les toiles de pressoirs afin d'éviter le développement des ferments de maladie.

Le brassage terminé, graisser soigneusement les parties métalliques pour éviter qu'elles ne rouillent.

Enfin pour éviter d'introduire du fer dans les cidres, utiliser des cuves en inox ou à revêtement plastique et manipuler les râpures avec des pelles en bois.

sans propreté, pas de bon cidre !

Gratter et brosser à sec le matériel en bois et laver à l'eau chaude.

Après brassage, faire dégorger les toiles de pressoir, les rincer et les étendre pour les faire sécher. Les désinfecter de temps en temps dans une eau javellisée (0,5 litre d'eau de javel pour 100 litres d'eau).

Futaille - Avant l'emploi des fûts s'assurer qu'ils ne coulent pas et qu'ils n'ont pas séché. Si ce n'est pas le cas, les remplir d'eau pour les faire gonfler et resserrer le bois.

Nettoyer le fût de la manière suivante :

— préparer une solution de 3 à 4 kilogrammes de cristaux de soude dans 100 litres d'eau,

— laisser cette solution dans le tonneau pendant 48 heures en le roulant plusieurs fois dans la journée pour imprégner tout le bois,

— vidanger la solution de soude,

— rincer deux fois à l'eau claire,

— rincer une fois avec le mélange suivant : 150 grammes d'acide citrique dans 25 litres d'eau pour neutraliser la soude résiduelle,

— rincer à nouveau à l'eau claire,

— laisser égoutter et sécher bonde en bas pendant une semaine,

— mécher avec 10 grammes de mèche soufrée par hectolitre de capacité. Cette opération assainit le fût en détruisant les bactéries, les moisissures et les ferments de maladies qui peuvent exister dans les pores du bois après le lessivage,

— bonder fortement le fût en attendant son utilisation.

Pour assurer une bonne conservation de la futaille et réduire l'évaporation du cidre, il est nécessaire de traiter l'extérieur du fût avec un mélange chaud constitué de trois volumes d'huile de lin et d'un volume d'essence de térébenthine. Le traitement doit être renouvelé tous les 2-3 ans.

L'entretien des fûts est une opération importante car par la faute d'un fût négligé, vous risquez d'obtenir des cidres parfois imbuvables.

BRASSAGE DES POMMES

Il ne faut pas oublier que le brassage de pommes vertes donnerait des moûts pauvres en sucres, de défécation très difficile et de fermentation rapide ce qui conduirait à l'obtention de cidres troubles et trop faiblement alcoolisés.

Tous les fruits pourris doivent être éliminés. Ces pommes donneraient des cidres trop faibles en alcool, chargés en lies, et acétiques donc impropres à la consommation.

Lavage - Cette opération est indispensable pour obtenir un bon cidre se conservant bien. On la pratique dans un laveur spécial ou dans un bac alimenté en eau courante potable. Faire ensuite égoutter les pommes.

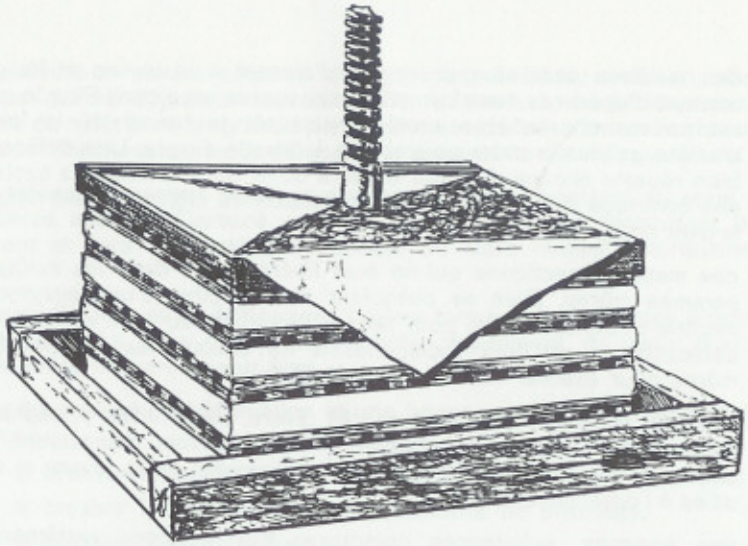
Broyage - Il permet d'obtenir une pulpe assez fine facilitant l'extraction du jus. On utilise soit un broyeur (moulin à pommes), soit une râpe munie de lames en dents de scie. Cette dernière donne une pulpe plus fine et plus régulière et permet un rendement en pur jus plus élevé.

Cuvage - Il consiste à conserver la pulpe en cuves pendant quelques heures avant de la porter au pressoir. La pulpe est tassée légèrement dans les cuves où elle séjourne sans pelletage. Ainsi conduit à l'abri de l'air, le cuvage permet d'obtenir un meilleur rendement en pur jus, une meilleure réussite de la défécation ainsi qu'une meilleure coloration et un arôme plus fin du cidre.

Avec la pulpe broyée, il faut cuver 6 à 8 heures sauf par température élevée où on le réduit à 2 heures. Avec la râpure il est possible de se dispenser du cuvage.

Pressurage - Utiliser des pressoirs à vis centrale. Eviter tout contact de la pulpe et du moût avec le ciment et le fer. Utiliser des claies et des toiles spéciales en tissus synthétiques ce qui assure un meilleur rendement en jus, un travail de montage du marc plus facile et plus rapide.

La pressée se fera toujours à cadence lente et régulière (1.000 kilogrammes de râpure en 40 minutes) ce qui assure une meilleure qualité du jus et un rendement maximum en pur jus.



Montage de la pulpe sur le pressoir à l'aide de claies, toiles à pressoir et cadre de montage.

Une claie est placée sur la table de pressoir. Sur la claie on pose le cadre et en travers du cadre une toile. A l'intérieur de la toile on dispose un lit de pulpe qu'on enveloppe en repliant les coins de la toile. Ensuite on enlève le cadre, on place une nouvelle claie sur laquelle on replace le cadre et ainsi de suite.

COMPOSITION DU MOÛT DE POMMES

Le jus de pommes est constitué par de l'eau contenant en solution :

- des sucres : de 100 à 150 grammes par litre (lévulose, glucose, saccharose). Ceux-ci sont transformés en alcool par la fermentation alcoolique sous l'action des levures,
- de l'acide malique : de 2 à 4 grammes par litre dans les pommes douces, douces-amères et amères, sa teneur pouvant dépasser 10 grammes par litre dans les pommes aigres. L'acide malique empêche le noircissement des cidres, facilite leur clarification et leur conservation, et leur communique une sensation de fraîcheur,
- des matières tannoïdes, à une teneur variant de moins de 1 gramme dans les variétés aigres et acidulées, à 2-3 grammes dans les variétés douces-amères et pouvant dépasser 5 grammes dans les pommes amères. Brunissant à l'air, elles contribuent à la coloration des cidres. Amères et astringentes, elles leur donnent du corps et de l'amertume,

- des matières azotées qui servent d'aliment à la levure et lui permettent d'opérer la transformation des sucres en alcool. Plus le moût est pauvre en matières azotées, plus tôt le travail de la levure s'arrête, et plus le cidre se stabilise à densité élevée. Une défécation bien réussie élimine du moût de 30 à 50 % de ses matières azotées, elle contribue donc beaucoup à l'obtention de cidres restant naturellement doux,
- des matières pectiques qui ne sont libérées que dans les moûts de pommes mûres. Elles se coagulent sous l'action d'une enzyme, la pectine-méthylesthérase pour former le « chapeau brun » pendant la défécation. Il est donc indispensable de brasser les pommes bien mûres pour assurer une bonne défécation,
- des sels minéraux nombreux et très divers, carbonates, phosphates, sulfates et chlorures de potassium, sodium, calcium, magnésium. Ces sels sont indispensables au bon développement de la levure et sont utiles à l'organisme humain,
- des enzymes, substances complexes qui à doses extrêmement faibles favorisent des transformations physico-chimiques telles que le brunissement des tanins (action sur la pulpe et le jus) ou leur insolubilisation ainsi que la coagulation des matières pectiques,
- des arômes surtout localisés dans l'épiderme. Constitués par un mélange de substances volatiles sensibles à l'oxydation, les arômes sont rapidement dénaturés si le jus reste exposé à l'air,
- des micro-organismes qui se trouvent sur les fruits, le matériel et dans les locaux.

Le moût est ensemencé naturellement au cours du brassage.

Les levures sont responsables de la fermentation alcoolique.

Les bactéries peuvent altérer le cidre (framboisé).

Les moisissures donnent de mauvais goûts au cidre.

Les techniques de fabrication préconisées ont pour but d'empêcher le développement des bactéries et des moisissures.

DÉFÉCATION ET SOUTIRAGE

Le moût de pommes sortant du pressoir doit subir, avant la fermentation, une épuration naturelle appelée défécation. Seuls les moûts de pommes aigres peuvent fermenter sans subir cette défécation.

La défécation est un début de fermentation très lente qui ne peut réussir qu'à basse température. En quelques jours les matières pectiques du jus coagulent sous l'effet d'une enzyme et on constate alors que la surface du moût se recouvre d'une écume brune appelée « chapeau brun » où viennent crever des bulles de gaz carbonique. D'autre part, des lies plus ou moins abondantes se déposent au fond du tonneau.

La défécation assure ainsi un débourbage naturel du moût en même temps qu'une épuration microbienne : les levures, bactéries, moisissures du moût sont en grande partie retenues dans les lies et le chapeau et ainsi éliminées du moût déféqué par cette sorte de collage naturel.

La défécation permet aussi un appauvrissement important du moût en matières azotées. Carencé en azote, le moût déféqué fermentera lentement et sera susceptible de donner un cidre restant naturellement doux.

En cas d'échec de la défécation, il ne se forme qu'une mousse blanche en surface. Le cidre risque de fermenter rapidement, de rester trouble et de présenter une saveur âcre.

Pour bien réussir la défécation et une bonne montée du chapeau brun, il faut :

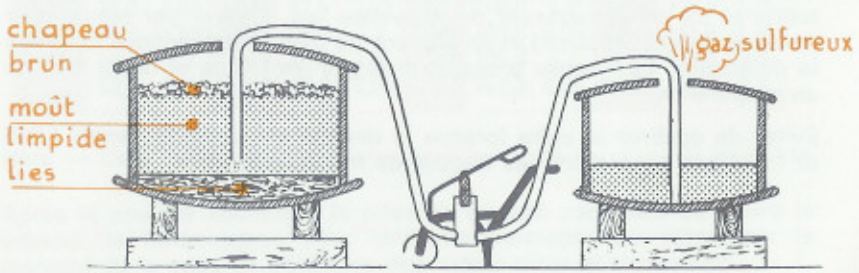
- brasser en mélange des variétés de même saison de maturité,
- brasser les pommes à bonne maturité de brassage,
- brasser par temps frais,
- ne pas mettre plus de deux jours pour remplir la cuve de défécation,
- laisser un vide de 10 centimètres au-dessus du jus pour que le chapeau ne soit pas rejeté à l'extérieur, souillant ainsi la cave,
- dès la sortie du pressoir, additionner le moût du mélange suivant :
  - — 30 grammes de carbonate de chaux pur, en poudre et
  - — 40 grammes de sel de table fin par hectolitre de moût pur jus à déféquer.

  Les sels défécants du commerce peuvent également être utilisés.

Le soutirage est le complément indispensable à toute défécation.

Le chapeau brun étant bien formé, le moût déféqué est alors très limpide entre deux lies : il faut le soutirer immédiatement à l'abri de l'air au moyen d'un siphon ou d'une pompe à débit lent dans un fût venant d'être méché.

Ce fût devra être rempli complètement et être muni d'une bonde aseptique.



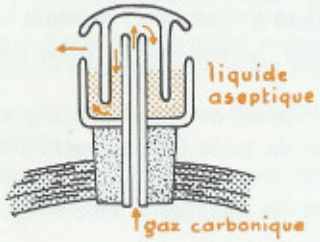
Ces deux opérations : défécation et soutirage, doivent être effectuées en un temps relativement court et terminées au maximum huit jours après le brassage des pommes.

Une défécation réussie, suivie d'un soutirage bien exécuté sont les meilleurs gages de qualité du cidre.

FERMENTATION

Le moût déféqué subit ensuite sa fermentation alcoolique, c'est-à-dire la transformation du sucre en alcool et gaz carbonique par l'intermédiaire des levures.

Une fermentation lente assure la qualité du cidre. Elle est réalisée dans des fûts bien pleins à l'abri de l'air en utilisant des bondes aseptiques.



Bonde aseptique sur un fût de cidre en fermentation

Une cave fraîche (10 à 12°) est également nécessaire pour ralentir la fermentation. Celle-ci demandera ainsi plusieurs mois pour s'achever. Durant ce temps, par évaporation à travers le bois, le niveau du cidre baissera légèrement. Il sera alors indispensable de combler ce vide par l'apport de cidre de qualité ou à défaut avec de l'eau potable. Visiter les fûts au moins une fois par mois pour réaliser cette opération (ouillage).

Un deuxième soutirage peut être effectué en vue de ralentir la fermentation et de se débarrasser de nouvelles lies. Opérer par temps clair et calme (haute pression) et en prenant les mêmes précautions qu'après la défécation. Une basse pression désature les cidres et remet les lies en suspension.

Eviter de soutirer le cidre lorsque la densité est comprise entre 1,025 et 1,035 car il y a alors des risques de framboisement.

MESURE DE LA DENSITÉ D'UN MOÛT OU D'UN CIDRE

Une relation existe entre la densité d'un moût et sa richesse en sucres. On peut ainsi déterminer le degré d'alcool en puissance.

A cet effet, prélever un échantillon de moût dès la sortie du pressoir et le filtrer. Remplir une éprouvette avec ce moût puis y plonger doucement le densimètre. Lorsque celui-ci a trouvé sa position d'équilibre, lire la densité.

Les densimètres les plus courants étant habituellement gradués à 15°, il faudra s'efforcer de faire la lecture à une température aussi proche que possible de 15°

Utiliser le tableau densimétrique ci-dessous pour déterminer la teneur en sucres et l'équivalence en alcool.

DENSITE	SUCRES totaux en g. par litre	ALCOOL en puissance en degrés	DENSITE	SUCRES totaux en g. par litre	ALCOOL en puissance en degrés	DENSITE	SUCRES totaux en g. par litre	ALCOOL en puissance en degrés	DENSITE	SUCRES totaux en g. par litre	ALCOOL en puissance en degrés
1,000	1,3	"	1,017	34,0	1,9	1,034	70,0	4,1	1,051	110,0	6,5
1,001	1,8	"	1,018	36,5	2,1	1,035	72,5	4,2	1,052	112,0	6,6
1,002	3,0	0,05	1,019	38,5	2,2	1,036	74,5	4,35	1,053	114,5	6,75
1,003	5,0	0,2	1,020	40,5	2,3	1,037	76,5	4,45	1,054	117,0	6,9
1,004	7,0	0,3	1,021	42,5	2,4	1,038	79,0	4,6	1,055	119,5	7,05
1,005	9,0	0,4	1,022	44,5	2,55	1,039	81,0	4,75	1,056	122,0	7,2
1,006	11,0	0,55	1,023	46,5	2,65	1,040	83,5	4,9	1,057	124,0	7,3
1,007	13,5	0,7	1,024	48,5	2,8	1,041	86,0	5,05	1,058	126,5	7,45
1,008	15,5	0,8	1,025	51,0	2,95	1,042	88,0	5,15	1,059	129,0	7,6
1,009	18,0	0,95	1,026	53,0	3,05	1,043	90,5	5,3	1,060	131,0	7,75
1,010	20,0	1,1	1,027	55,0	3,2	1,044	93,0	5,45	1,061	133,0	7,85
1,011	22,0	1,2	1,028	57,5	3,3	1,045	95,5	5,6	1,062	135,0	8,0
1,012	24,0	1,3	1,029	59,5	3,45	1,046	98,0	5,75	1,063	137,0	8,1
1,013	26,0	1,45	1,030	61,5	3,55	1,047	100,0	5,9	1,064	139,5	8,25
1,014	28,0	1,55	1,031	64,0	3,7	1,048	102,5	6,05	1,065	141,5	8,35
1,015	30,0	1,7	1,032	66,0	3,85	1,049	105,0	6,2	1,066	143,5	8,5
1,016	32,0	1,8	1,033	68,0	3,95	1,050	107,5	6,35	1,067	145,5	8,6

Nota. — Cette table n'est pas valable pour les moûts de poires et les poirés.

Après le premier soutirage, la prise de densité permettra de suivre la vitesse de fermentation. Plus tard elle permettra de déterminer le moment de la mise en bouteilles des cidres doux et mousseux.

CONSERVATION DU CIDRE

Pour assurer une bonne conservation du cidre, il faut l'isoler complètement du contact de l'air.

l'air est l'ennemi mortel du cidre

1° Conservation en fût.

Visiter les fûts toutes les trois ou quatre semaines et les maintenir pleins par ouillage. Pour la consommation journalière utiliser des petits tonneaux afin qu'ils ne restent pas en vidange plus d'un mois.

2° Conservation en bouteilles.

C'est la meilleure solution pour garder un produit de qualité et en valoriser la vente.

En fonction de sa teneur initiale en azote, le cidre se stabilisera à densité plus ou moins élevée. La mise en bouteilles sera réalisée sans danger lorsque sa densité n'aura pas varié de plus de 2 points pendant trois semaines.

Mis en bouteilles à une densité :

- entre 1,000 et 1,005, le cidre sera sec,
- entre 1,010 et 1,015 le cidre sera demi-sec, contenant encore 20 à 30 grammes de sucre par litre,
- entre 1,018 et 1,020, le cidre sera sucré contenant encore 36 à 40 grammes de sucre par litre,
- supérieure à 1,025, le cidre sera très sucré.

Pour faire la mise en bouteilles :

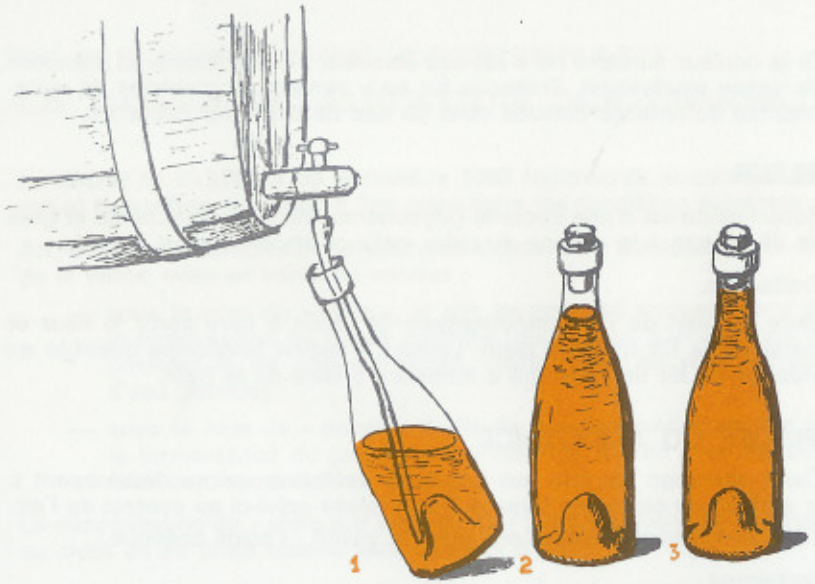
- Opérer par temps clair, lorsque le baromètre est au beau temps.
- Utiliser des bouteilles champenoises propres, venant juste d'être égouttées,
- Tirer en faisant arriver le cidre doucement au fond de la bouteille.

Ces précautions éviteront au cidre d'être désaturé de son gaz carbonique.

Bien remplir les bouteilles afin que le bouchage ne laisse pas subsister de chambre à air. On évitera ainsi les projections au débouchage et le cidre moussera abondamment dans le verre.

Utiliser des bouchons de liège de bonne qualité, assouplis par un trempage dans l'eau chaude. Avec des bouteilles bien calibrées, on peut employer des bouchons en plastique.

Ficeler les bouchons avec du fil de fer et conserver les bouteilles couchées en cave fraiche, le bouchon reste ainsi bien humidifié donc bien adhérent aux parois.



1. En faisant arriver le cidre au fond de la bouteille, on évite le contact de l'air avec le jet du liquide.
2. Ce qu'il ne faut pas faire : laisser en bouchant de l'air au-dessus du liquide.
3. Ce qu'il faut faire : remplir la bouteille de telle façon que le niveau du liquide atteigne le bouchon.

PRINCIPALES ALTÉRATIONS DES CIDRES

CASSES - BRUNISSEMENT OU NOIRCISSEMENT

Le cidre prend une couleur foncée et son goût devient désagréable.

Il y a deux maladies possibles :

- La casse oxydasique due au brunissement des tanins au contact de l'air.
- La casse ferrique due à la combinaison des tanins avec de la rouille lorsqu'on a laissé le jus ou le cidre en contact avec des instruments en fer plus ou moins propres pendant la fabrication ou utilisé des eaux ferrugineuses.

Traitement.

Prendre un litre de cidre et y ajouter un demi-gramme d'acide citrique en poudre. Agiter. Attendre 24 heures.

Si le cidre est redevenu clair, il s'agit de la casse ferrique. Traiter le fût en y ajoutant 50 grammes d'acide citrique dissous dans un peu de cidre, par hectolitre de cidre à traiter.

Si la couleur du cidre ne s'est pas éclaircie, nous sommes en présence de casse oxydasique. Traiter le fût en y versant 10 grammes de métabisulfite de potasse dissous dans un peu de cidre par hectolitre.

FLEUR

Sous l'influence d'une bactérie (Mycoderma vini), un voile blanc et gras se développe à la surface du cidre, celui-ci devient plat et insipide.

Traitement.

Faire le plein du fût immédiatement de façon à faire sortir la fleur et maintenir le fût toujours plein. Laisser le moins longtemps possible en vidange un fût de cidre qui a tendance à faire de la fleur.

PIQURE OU ACESCENCE

Cette altération est due aux bactéries acétiques qui se développent à la surface du cidre sec lorsque l'on a laissé celui-ci au contact de l'air.

Elles transforment l'alcool en un acide volatil : l'acide acétique.

Traitement.

Il n'y en a pas de valable. On peut simplement ralentir provisoirement le développement de la maladie en supprimant tout contact avec l'air.

Les cidres contenant plus de 1,8 gramme d'acide volatil ne peuvent être commercialisés. La seule utilisation possible est la conversion en vinaigre.

Chez les cidres doux, les mêmes bactéries provoquent le framboisé. Le cidre devient trouble, laiteux et prend un goût désagréable. Il perd toute valeur marchande.

On évitera ces maladies par l'emploi de fûts propres, munis d'une bonde aseptique et régulièrement ouillés. Un fût qui a contenu du cidre piqué doit être énergiquement nettoyé et méché fortement.

GRAISSE

Le cidre coule et file comme de l'huile, la maladie est due à des bactéries rassemblées en minuscules filaments entourés de viscosités.

Remède.

Dissoudre dans un peu de cidre 10 grammes de métabisulfite de potasse et 50 grammes d'acide citrique par hectolitre de cidre à traiter. Verser immédiatement cette solution dans le fût, fouetter énergiquement le cidre. Le soutirer 8 jours plus tard et le consommer au plus tôt car la maladie risque de se reproduire.

ACROLEINE

Sa formation est due à une bactérie apportée par les eaux sales ou la terre recouvrant les pommes. Difficilement décelable dans les cidres, l'acroléine passe à la distillation et rend les eaux-de-vie piquantes. Il n'y a pas de remède. Par contre on peut éviter cette altération en renforçant les mesures d'hygiène.

RÉGLEMENTATION CONCERNANT LA COMMERCIALISATION DES CIDRES

Le décret nº 53.978 du 30 septembre 1953 réglemente la commercialisation des cidres et poirés. Il fixe entre autre les conditions suivantes :

Art. 9. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue :

— sous le nom de « cidre », si elle ne provient exclusivement de la fermentation du jus de pommes fraîches, ou d'un mélange de pommes et de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'eau potable;

— sous le nom de « poiré », si elle ne provient exclusivement de la fermentation du jus de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'eau potable.

La dénomination de « cidre pur jus » ou de « poiré pur jus » est réservée au cidre ou au poiré obtenu sans addition d'eau.

Art. 10. — Les cidres et poirés définis à l'article précédent doivent présenter les caractéristiques indiquées ci-après pour être considérés comme propres à la consommation :

Richesse alcoolique (alcool acquis + alcool en puissance) : minimum, 5 degrés (c'est-à-dire densité minimum 1,041 à la sortie du pressoir);

Acidité volatile exprimée en acide sulfurique : maximum par litre, 1,8 gramme;

Extrait sec total à 100 degrés centigrades (sucre déduit diminué de 1 gramme) : minimum par litre, 14 grammes;

Matières minérales (cendres) (sel provenant du salage déduit) : minimum par litre, 1,4 gramme;

Teneur en anhydride sulfureux libre ou combiné : maximum par litre, 200 milligrammes;

Teneur en fer : maximum par litre, 12 milligrammes;

Teneur en éthanal : maximum par litre, 200 milligrammes.

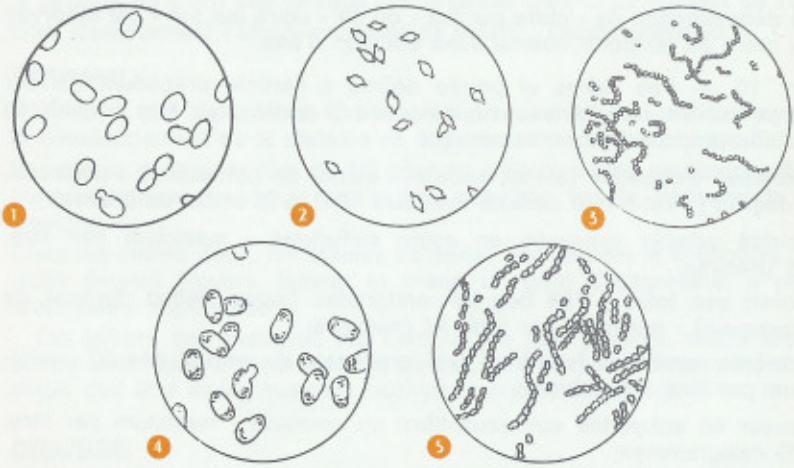
Art. 11. — Sont considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier la composition du cidre ou du poiré définis aux articles précédents, dans le but soit de tromper l'acheteur sur la qualité substantielle ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération.

Art. 14. — Aucun cidre ou poiré ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente ou mis en vente ou vendu sous une dénomination comprenant le terme « mousseux », que si son effervescence résulte exclusivement de la fermentation alcoolique.

En ce qui concerne l'étiquetage et le régime fiscal des cidres, il est recommandé de prendre contact respectivement avec les représentants locaux du Service de la Répression des Fraudes et des Services Fiscaux.

Les micro-organismes qui provoquent la fermentation alcoolique et un certain nombre de maladies du cidre, ne peuvent être décelés qu'au microscope. Ceux qui figurent ci-dessous ont été grossis de 800 à 1.000 fois.

Les plus courants sont les levures alcooliques dont il existe de nombreuses espèces parmi lesquelles les levures elliptiques (1) et les levures apiculées (2). Il y a aussi des bactéries cause d'altération des cidres : les bactéries de la graisse (3), le mycoderma vini (4) qui provoque la fleur et le mycoderma aceti (5) ou ferment du vinaigre.



Cette plaquette de vulgarisation, inspirée des travaux et publications antérieurs, a été réalisée par la Station de Recherches Cidricoles du Rheu et le Comité des fruits à cidre et des productions cidricoles.

Dépôt légal - 1er trimestre 1977

Copie-Paris