

BIENVENIDO A



BEcraft

La historia de hacerlo

Para nosotros, vivir es hacer. No importa cómo lo hagas, siempre va a ser memorable.



Instrucciones para la Elaboración de tu Sidra!



VETA

P R I M A



www.vetaprima.ar



Veta.Prima



221 - 2028869

Materialles

Que Incuye el Kit?

- Balde fermentador
- Soporte para trampa de aire.
- Trampa de aire
- Canilla con tuerca anti-sedimento termómetro
- Sobres de levadura
- Sobres Sanitizante



Equipamientos extras

- Olla de 6 o 7 litros para sanitizar el jugo de manzana natural. No es necesario si se compra un jugo industrial, ya vienen pasteurizados.



Que insumos extras necesito?

- Miel
- 6 Litros de Jugo natural Manzanas Rojas y Verdes. O un jugo industrial lo más natural posible.

1 Semanas despues de elaborar laSidra se necesita:

- Botellas de vidrio o plastico suficientes para 5 litros de Sidra, asegúrate que se puedan cerrar bien, los porrones cerveza con tapa corona funcionan perfecto, pero necesitas una tapadora especial.

Paso 1 - Elaboración del Jugo

Para elaborar sidra artesanal de calidad, es fundamental comenzar con un buen jugo de manzana. Si no contás con una prensa de frutas, podés hacerlo fácilmente en casa usando una licuadora o procesadora.

Preparación del jugo

- Seleccioná manzanas frescas, bien lavadas y sin golpes.
- Usá una mezcla equilibrada de:
 - 60% manzanas rojas (aportan dulzura y cuerpo)
 - 40% manzanas verdes (aportan acidez y frescura)
- Cortá las manzanas en trozos, retirando el corazón y las semillas (no es necesario pelarlas).
- Procesalas en tandas con una licuadora o minipimer. Si están muy secas, agregá solo unas pocas cucharadas de agua para ayudar al licuado.
- Colá la mezcla con un lienzo, bolsa de tela o colador fino para extraer solo el jugo. Repetí si es necesario para obtener mayor claridad.



Nota: En caso de querer agregar agua para diluir el jugo o facilitar el colado, la dilucion no puede pasar más de un 20% de la cantidad total de juego. Ejemplo: si tengo 4 litros de jugo de la pulpa de manzana, puedo agregar como maximo unos 800ml de agua mineral.

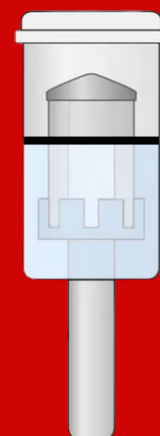
Paso 2 - Sanitización

- Calienta los litros obtenidos a a 70 °C.
- Una vez llegado a 70 °C apaga el fuego y deja la olla tapada por 10 minutos.
- Disuelve la mitad de tu paquete de esterilización en 4 litros de agua caliente 60°C aproximadamente, dentro del fermentador. Guarda la segunda mitad para el momento de embotellar. Si el fermentador no está completamente seco para cuando lo vayas a usar no te preocupes, el sanitizante es de grado alimenticio.
- Pasado los 10 minutos coloca el jugo en el fermentador y llevalo a heladera o baño maria con hielo para bajar la temperatura de 70°C a 18-20°C.
- Cuando la temperatura se encuentre en el rango de 18-20 °C agrega la levadura en el fermentador y coloca el sanitizante sobrante en el airlock o trampa de aire.
- Deja reposando el fermentador durante 7 días. La levadura empezará actuar y veras burbujas en el airlock. Durante este tiempo el fermentador debe estar entre 17 y 24 °C.



Airlock o Trampa de Aire

- La trampa de aire evita que microorganismos ingresen dentro del fermentador y contaminen la sidra. Por eso debe llenarse hasta donde indica la línea negra de la figura con el sanitizante que se utilizó para lavar el fermentador o puedes utilizar alcohol al 70° apto de Alimenticio.
- Nuestro Sanitizador, es amigable con el medioambiente, no requiere enjuague. No es un producto peligroso, pero como todo químico debe ser manipulado con cuidado.



Paso 3 - Embotellado

- Entre 7 y 10 días después del inicio de la fermentación se embotella la sidra para envasarla y gasificarla. Antes de embotellar lleva el fermentador a la heladera al menos 24hs a fin de que todas las partículas en suspensión sedimenten en el fondo del fermentador.
- Enjuaga todas las botellas con agua cuidadosamente, eliminando cualquier sedimento.
- Mezcla el esterilizante restante con 4 litros de agua.
- Llena cada botella con un poco de esterilizante y sacude.
- Vacía después de dos o 3 minutos y déjalas secando boca abajo.
- Pon a esterilizar las tapas que vas a usar, ya sean corona o a rosca.
- Disuelve 4 cucharadas de miel en 1 taza de agua y ponla a hervir durante 5 min. Deja enfriar. Si no tienes miel puedes reemplazarla por 3 cucharadas de azúcar de mesa.
- Reparte el agua con miel parejo dentro de cada botella, ten en cuenta que si tienes botellas de distintos tamaños deberás poner menos agua con miel en las mas chicas, si son todas iguales, reparte parejo en cada una. Si quieres en este punto puede probar la sidra y agregar más azúcar en cada recipiente si asi lo consideras.
- Retira el fermentador de la heladera y acerca cada botella a la canilla del fermentador. Llena cada botella en un 90% lentamente, asegúrate de dejar unos centímetros vacíos en el cuello de la botella para que el gas que se va a generar se acumule ahí.
- Cierra las botellas y guardala en un lugar oscuro por 1 semana, idealmente a una temperatura de 18 a 24°C.



Paso 4 - Disfruta!

Una semana después: Disfruta

- Pon las Sidras en la heladera y déjalas unos días más, ¡si puedes aguantar unos 5 días mejor!
- Al momento de servir las evita agitar las botellas, puedes ver un sedimento en el fondo. Esto es normal, son las levaduras que gasificaron la Sidra.
- Trata de servir el contenido de la botella en la copa dejando el sedimento en la botella.
- ¡Es momento de Compartir!



INSTAGRAM
Veta.prima



SITIO WEB
www.vetaprima.ar



WHATSAPP BUSINESS
221 202-8869



BEcraft

La historia de hacerlo