



CIDER KIT INSTRUCTIONS MAKES 10 LITRES

» Fermentation «

1. Clean and sterilize all of your equipment with a propriety brand cleaner steriliser, making sure to rinse thoroughly with clean water.
2. Add 1.5L (1.5 qt.) of boiling water to your fermenter.
3. Carefully tear off the top of the fruit concentrate pouch or if you prefer carefully remove by cutting the top off with scissors. Add the fruit concentrate to the fermenter and stir.
4. Top up the fermenter to 10L (2.6 US Gal.) with cold water, check the liquid temperature is between 18-28°C (64-82°F), if it is then add the yeast and sweetener sachets and stir well.
5. Leave to ferment for approx. 7 days at 18-28°C (64-82°F), or until airlock stops bubbling and signs of fermentation are complete.
6. When airlock stops bubbling, check the Specific Gravity (S.G.) using a clean and sanitized hydrometer, either placed directly into the fermenter or by drawing a sample of cider from the fermenter and testing in a separate jar/ vessel - Take the reading where the liquid touches the glass as per the instructions which came with your hydrometer.
7. The S.G reading should be 1004 or below, if it is higher continue with fermentation – if the reading remains static for 2 days and is 1004 or less then continue to next stage.
8. Once fermentation is complete, siphon the cider into a clean and sterilized secondary vessel, Take care when siphoning to leave behind heavy yeast sediment in the fermenter.

9. Add the flavouring sachet and stir well with a sterilized mixing spoon.
10. Add 55 grams of priming sugar into secondary vessel, stir well to dissolve and continue.
11. Then continue immediately to the bottling stage. **(You must bottle now)**

» Bottling «

12. Clean and sterilize your bottles (making sure to rinse thoroughly in clean water) – Use only proper glass flip top or crown cap bottles, rejecting any bottles which have the slightest chips, cracks or imperfections. PET beer Bottles can also be used.
13. Siphon the cider directly into the clean and sterilized bottles ensuring you leave sufficient head space in each (approx. 50mm from top of bottle).
14. Ensure closures on the bottles are secured and fitted correctly. Assurez- vous que les bouteilles soient fermées hermétiquement et qu'il n'y a aucunes fuites.
15. Store your bottles of between 18-28°C (64-82°F) for 7 days, then move to a cooler, preferably dark place to mature and clear for at least two weeks before drinking.

**Serve Ice Cold.
Enjoy!**



MÉTHODE COMPLÈTE DE FABRICATION POUR LE CIDRE POUR 10 LITRES

» Fermentation «

1. Nettoyer et stériliser tous les équipements avec les produits conçus à cette fin et rincer abondamment avec de l'eau propre.
2. Ajouter 1.5 litres d'eau bouillie et refroidie dans votre fermenteur.
3. Déchirer délicatement le sac de concentré de fruits en suivant le pointillé ou si vous préférez, couper le haut du sac avec un ciseau. Verser le contenu du sac dans votre fermenteur et brasser.
4. Ajouter de l'eau froide pour obtenir une quantité totale de 10 Litres de mélange (2.6 gallons US). Assurez-vous que le liquide soit entre 18-28°C (64-82°F) si tel est le cas ajouter la levure et le sachet d'adoucesseur et bien mélanger.
5. Laisser fermenter pendant environ 7 jours à une température ambiante de 18-28°C (64-82°F) ou jusqu'à ce que la bonde cesse de faire des bulles et que la fermentation semble complète.
6. Lorsque la fermentation semble terminée, vérifier la densité du cidre en utilisant un hydromètre que vous avez préalablement nettoyé et stérilisé, placer le directement dans le fermenteur ou encore dans une éprouvette dans laquelle vous avez verser un échantillon du cidre. Prendre la lecture de l'hydromètre selon les instructions de celui-ci.
7. La lecture de votre hydromètre devrait indiquer une densité de 1004 ou moins. Si la densité est plus élevée, continuer la fermentation. Après 2 jours, si la densité est stable et qu'elle se situe sous la barre de 1004 vous pouvez passer à l'étape suivante.
8. Lorsque la fermentation est terminée, transférer votre cidre dans un fermenteur secondaire que vous avez bien nettoyé et stérilisé. Prendre soin de ne pas capter les dépôts de fermentation en effectuant le transfert.
9. Ajouter le sachet de saveur et bien mélanger avec une cuillère propre et stérile.
10. Ajouter 55 grammes de sucre (pour la refermentation) dans votre contenant secondaire, brasser pour bien dissoudre.
11. Passer **immédiatement** à l'embouteillage.

» Embouteillage «

12. Nettoyer et stériliser vos bouteilles (rincer abondamment à l'eau propre). N'utiliser que des bouteilles appropriées pour les liquides sous pression, avec des bouchons ou capsules adaptés, ne jamais utiliser de bouteilles présentant une fissure ou un défaut. Les bouteilles de plastique genre P.E.T. pour bière peuvent aussi être utilisées.
13. Siphonner le cidre directement dans les bouteilles en prenant soin de laisser un espace vide dans la bouteille (environ 50 mm du rebord de la bouteille).
14. Assurez-vous que les bouteilles soient fermées hermétiquement et qu'il n'y a aucunes fuites.
15. Placer ensuite vos bouteilles dans un endroit frais et sombre pour laisser évoluer et clarifier votre cidre pour au moins 2 semaines avant de le déguster.

**Servir Froid.
Savourer!**