



## Рецепт для концентрированного сока яблочного

### 1) Для приготовления восстановленного сока:

- Развести концентрированный сок водой в соотношении 1:4,
- при желании добавить декстрозу или сахар по вкусу.
- Восстановленный сок хранится в холодильнике не более 1 суток

### 2) Для приготовления яблочного сидра:

- 4 л. концентрированного сока
- 20 л. воды
- 1 кг. декстрозы (сахара)
- Винные дрожжи – 10 гр.

В стерильной емкости для брожения смешать воду, сок, декстрозу или сахар (предварительно сделать сироп), проверить температуру перед вводом дрожжей. Ввести винные дрожжи, герметично закрыть емкость, установить гидрозатвор. Оставить на брожение. По окончании - перелить в стерильные бутылки с добавлением в каждую бутылку сахара или декстрозы в расчете 1 ч.л. (4-5 гр) на 1 литр сидра. Герметично закрыть, оставить при комнатной температуре на 2-3 недели. Перед употреблением охлаждать в холодильнике при температуре 2-4 градуса 2-5 дней. Хранить сидр, разлитый в стерильные бутылки можно при комнатной температуре до 4 месяцев (при условии розлива в пластик), до 1 года (при условии розлива в стекло).

### 3) Для приготовления кальвадоса:

- 4 л. концентрированного сока
- 20 л. воды
- 5 кг. сахара
- Винные дрожжи – 60 гр.

В емкости для брожения смешать воду, сок, сахар. Ввести винные дрожжи, герметично закрыть емкость, установить гидрозатвор. Оставить на брожение. По окончании дать отстояться 2-3 дня для осаждения дрожжей. Перегнать с отбором голов и хвостов, настоять на дубовой щепе 3-4 недели или в дубовой бочке (время выдержки в зависимости от старости бочки), слить в стеклянную бутылку (желательно укупорить корковой пробкой), оставить в темном месте минимум на 1-2 недели.