

## Méthode et conditions favorables à la gélification des pectines

- Optez pour des pommes provenant d'un verger traditionnel et à maturation tardive. Vous aurez alors des pommes avec plus de pectines, moins de substances azotées, moins acides et plus sucrées. Ce sont toutes des conditions favorables à la formation du « chapeau brun ».
- Choisissez des pommes bien mûres mais non pourries.
- Déchiquetez vos pommes après les avoir laissées à une température entre 8 et 10°C. Évitez une température supérieure à 12°C pour ainsi ralentir le début de fermentation.
- Laissez votre pulpe déchiquetée reposer un minimum de 2 heures, jusqu'à 24 heures avant de presser. Ceci favorisera la libération de la pectine. De plus petits morceaux de pommes auront aussi cet avantage, donc pourront diminuer le temps de repos. À ce moment, un test pour connaître la teneur en pectine est possible. Voyez à ce sujet, le chapitre 13 du livre « Du pommier au cidre »
- Une température en bas de 8°C, ralentira le processus et nécessitera plus d'enzyme. D'ailleurs, on considère que l'enzyme entreposé au réfrigérateur perd environ 1 à 2% d'efficacité par mois. Après un an, vous devriez donc en ajouter jusqu'à 25%.
- L'enzyme devra être pré-dilué dans environ 10X son volume avec de l'eau ou du jus. Ceci facilitera l'homogénéisation et vous permettra plus aisément et au besoin de diviser votre solution enzymatique dans plusieurs cuves. L'enzyme est ajouté dans le fermenteur avant ou en même temps que le jus pour aider le mélange.
- Après un ou deux jours, ajoutez la solution de chlorure de calcium et bien mélangez. Vous pourriez aussi vérifier le travail de l'enzyme en procédant au test suivant :

Dans un récipient transparent, ajoutez un litre de jus traité et ensuite 1 ml de solution de chlorure de calcium. Bien mélanger en remuant pendant

deux minutes. Inspectez le jus pour voir s'il y a floculation visible des pectines se manifestant par un nuage de particules plus ou moins fines. Si la floculation est apparente après environ une minute, le calcium du chlorure peut être ajouté. Sinon, répétez le processus après 3, 6 ou 12 heures supplémentaires, selon la température du jus.

- Le chapeau brun est formé par la gélification des pectines et des particules qui sont amenées à la surface avec CO<sub>2</sub> libéré au début de la douce fermentation. Parce que la population de levures sauvages et le niveau des nutriments est faible, il peut y avoir un retard de plusieurs jours, voire semaines avant la formation de la croûte du chapeau brun.
- Après une à trois semaines, le chapeau brun devrait être assez compact. Vérifiez la limpidité du moût avec une pipette. Un moût clair sera un signe que le temps du soutirage est venu.

**Cette méthode offerte par La Fabrique du Vin à Québec, a été élaborée avec la précieuse collaboration de Claude Jolicoeur, auteur de l'excellent livre « Du pommier au cidre » que nous vous suggérons fortement 😊**