

Производство сидра в нашей стране развито слабо, тогда как потребность в нем велика. В 1963 году должно быть изготовлено 500 тысяч декалитров этого ценного напитка.

Несмотря на указания партии и правительства о расширении ассортимента и улучшении качества напитков пониженной крепости, вопросам улучшения качества сидра, подбору сортов, увеличению его производства и улучшению технологии изготовления уделяется мало внимания.

Научно-исследовательский зональный институт садоводства нечерноземной полосы изучает сорта, пригодные для сидра, и подрабатывает технологию изготовления, приемлемую для переработки нестандартной продукции и падалицы на сидр в колхозно-совхозном производстве.

Мы исследовали яблоки следующих сортов: Гислоп, Таежное, Трансцендент, Китайка санинская, Ранетка пурпуровая, Антоновка обыкновенная, Славянка, Анис полосатый, Осеннее полосатое, Борсдорф-китайка, Грушовка московская, Папировка.

Плоды перерабатывали в состоянии потребительской зрелости. Из технологической схемы были исключены фильтрации и осветление. Сидр получается менее прозрачный, но вкуснее и ароматичнее. При исправлении сусла содержание сахаров доводили до 12%, брожение было медленным (температура 14—18°). Следили за образованием осадка и проводили три-четыре закрытых переливки. В качестве чистой культуры

дрожжей использовали яблочные— 7 и сидровые—101. Розлив и газирование проводили на 100—110-й день от начала брожения, а не на 32-й, как предусмотрено временными техническими условиями.

Физико-химический анализ и органолептическая оценка сидра (таблица) показали, что лучшими для производства сидра оказались Антоновка обыкновенная, Славянка, Грушовка московская, Анис полосатый. Для купажа можно использовать яблоки сортов Осеннее полосатое, Борсдорф-китайка, Китайка санинская, Папировка, Таежное. Высокую сортовую специфику вкуса, цвета и аромата дают сорта Гислоп и Трансцендент.

Качество всех опытных образцов сидра было лучше, чем в контроле. Не следует купаживать сидры из яблок тех сортов, у которых ярко выражена индивидуальность вкуса и аромата. Качество сидра ухудшилось при купаживании сидра из яблок Антоновка обыкновенная и Гислоп (7 баллов), Славянка и Антоновка обыкновенная (6,6 балла).

В 1961 и 1962 годах на сидр использовали яблоки, пораженные загаром и физиологическими заболеваниями, падалицу и нестандартные плоды. Кроме того, испытывали груши сорта Сочная и гибриды № 4, № 8 и № 9 селекции А. В. Петрова, непригодные для потребления в саежем виде, но зимостойкие и урожайные в нечерноземной зоне. По вкусовым достоинствам эти сидры и пуа-

ре (напиток, подобный сидру, но приготовленный из грушевого сока) уступали сидрам, приготовленным из высококачественного сырья, но были лучше контрольного (на 1—1,5 балла). Пуаре высокого качества получено из груши сорта Сочная.

Применяемая технология из-за продолжительности мало приемлема в винодельческой промышленности, но, на наш взгляд, может удовлетворить колхозно-совхозное производство — выравнивается использование рабочей силы в хозяйствах.

Опыт подтвердил мнение, что яблоки сидровых сортов должны быть высокосахаристыми, кислыми и терпкими. Поэтому при изготовлении сидра к яблокам стандартных сортов можно добавлять не Ю%1 плодов Таежное, Гислоп, Трансцендент, а 40—50%. Сок лучших сортов яблок для сидра должен иметь удельный вес 1,045—1,09, не менее 12% общих сахаров и 0,9—1,1 %» титруемой кислотности.