



LIQUEURS



LA CLARIFICATION DU CIDRE

Le Canada est un gros producteur de pommes, la fabrication du cidre est donc appelée à s'y développer considérablement; l'absence de vignes sur notre sol, nous privant de vin, le cidre est tout indiqué pour devenir la boisson nationale, tout comme il est le liquide préféré des Normands de France.

La "Revue Vinicole", sous la signature de L. Joué donne les intéressants conseils suivants pour l'obtention d'un cidre clair.

Le cidre est une boisson très pauvre en tannin et chargée d'une très grande quantité de substances mucilagineuses. Son degré alcoolique est, en outre, très peu élevé. C'est ce qui explique son manque de limpidité et les difficultés que l'on rencontre pour obtenir sa complète clarification.

Ces difficultés ont préoccupé de tout temps les cidriculteurs. Aussi le savant directeur de la Station agronomique de Caen, (Normandie, France), le docteur Louise, s'est-il livré à une série d'expériences.

Ces expériences l'ont conduit à conclure qu'il est possible, d'obtenir un cidre de bonne limpidité en séparant, le plus rapidement possible, le jus des pommes, des lies qui contiennent des diastases auxquelles il faut attribuer le maintien du trouble dans le cidre.

On peut, du reste, s'en rendre compte en opérant de la manière suivante:

On sépare en trois portions égales le moût fourni par les mêmes pommes: dans l'une de ces portions on met de l'acide phosphorique et de la chaux, de manière à former un précipité de phosphate neutre; dans une autre, on incorpore de la colle de poisson; la troisième est conservée comme témoin.

Chacune de ces portions est additionnée de levures pures afin d'en activer la fermentation. Dès que celle-ci est terminée et que le liquide a laissé déposer ses grosses bourbes, on le soutire, on le filtre et on le met en bouteilles.

Les bouteilles remplies et bouchées sont mises dans un coin de la cave et laissées en observation. Au bout de quelques mois, d'un an même, on constate la présence d'un dépôt très abondant dans les bouteilles contenant le cidre témoin; tandis que le liquide est d'une limpidité parfaite et n'a pour ainsi dire point formé de dépôt dans les bouteilles, dont le liquide fut traité par le phosphate de chaux ou la colle de poisson.

Il en résulte que le meilleur procédé à employer pour éviter le trouble dans les cidres consiste dans le traitement du jus de pommes, au moment de sa production, par le phosphate de chaux ou la colle de poisson.

D'autres expérimentateurs estiment qu'il faut laisser faire normalement la fermentation et ne traiter le cidre qu'une fois ce travail terminé. Ce n'est point notre avis et nous estimons que l'on arrivera à un résultat bien meilleur si, comme on le fait pour le moût de raisin, on traite le jus de pommes dès qu'il est mis en tonneau.

Le jus de pommes doit être additionné de bisulfite de potasse à raison de une once par 22 gallons, afin d'arrêter sa fermentation pendant cinq à six jours et permettre ainsi la précipitation des impuretés en suspension dans le liquide. Ce laps de temps écoulé, on procède au soutirage.

Il faut, en quelque sorte, débourber le jus de pommes.

Ainsi débourbé, le jus de pommes est bien aéré, de façon à permettre le départ de la fermentation que l'acide sulfureux, précédemment incorporé, entraverait.

On y ajoute ensuite du tannin dans la proportion de une once par 22 gallons, préalablement dissous dans un peu de bon alcool, 10 onces de phosphate bicalcique et 3 onces d'acide citrique.

On peut compléter utilement ces ajouts par l'addition d'un peu de levures pures ou d'un bon levain préparé selon les règles indiquées par les oenologues.

Traité pareillement, le jus de pommes entre rapidement en fermentation et celle-ci se termine en une période de huit à dix jours.

Dès qu'il se dégage plus de bulles d'acides carbonique on soutire en ayant soin d'opérer très rapidement et de ne point agiter le liquide.

Logé dans des tonneaux parfaitement propres, le cidre est aussitôt collé; mais ce collage doit être léger, car il est uniquement destiné à compléter l'action du tannin qui a déjà été incorporé au jus.

Certains cidriculteurs recommandent tout de même l'addition d'un mélange de 5 grammes de tannin et de 50 grammes de cachou d'excellente qualité par 22 gallons. Nous ne croyons pas à l'utilité de cet ajout, lorsque l'opération a été conduite ainsi que nous venons de l'indiquer.

Quelques mois après sa fabrication, le cidre doit être soutiré à nouveau. L'on peut, à ce moment, sans aucun inconvénient, effectuer un deuxième collage pour donner au cidre toute la limpidité désirable.

Ce collage doit s'opérer avec de la colle de poisson à la dose de 5 grammes ou à la caséine à la dose de 10 grammes par 22 gallons.

Dès limpidité, on tire au clair et on loge dans des tonneaux copieusement souffrés. Ceux-ci sont bondonnés avec soin et placés dans un local à température normale, plutôt basse.

Le cidre constitue une boisson très appréciée dans certaines régions où il est généralement consommé. On peut, néanmoins, en réserver à la fabrication d'une eau-de-vie qui ne manque pas de qualités.

La distillation doit être conduite avec soin et il faut prendre la précaution de recueillir séparément le liquide qui sort successivement du réfrigérant.

Les produits de tête, c'est-à-dire le liquide recueilli en premier lieu, contient des substances plus volatiles que l'alcool; ceux de queue, c'est-à-dire le liquide recueilli vers la