

9. **BOTTLING:** Rack the cider gently back into your sterilized primary fermenter. Add 170 g of corn sugar to 1 cup of hot water. Gently stir this solution into the cider, along with the Cider Flavouring Pack. Stir thoroughly. Siphon the cider into your bottles to within 1 ½ inches from the top, then cap them.

Keep the cider at room temperature (18-24 °C) for 2-3 weeks. Next, move the cider to a cooler location and start to enjoy.

10.

Note: If the cider ever seems under carbonated at this stage, simply move it back to the warm area until it is properly conditioned. Most cider will improve for a couple months in the bottles. Serve chilled and pour gently into a glass to avoid the light dusting of sediment that may have developed.

9. **EMBOUTEILLAGE :** Transférez le cidre à nouveau dans la première tourie. Faites bouillir 170g de dextrose avec une tasse d'eau. Versez progressivement le mélange avec le cidre. Ajoutez ensuite le sachet d'arômes. Mélangez bien! Siphonnez le cidre dans vos bouteilles jusqu'à 1 ½ pouce du col et bouchonnez.

10. Gardez le cidre dans une pièce avec une température constante de 18°C-24°C pendant 2-3 semaines.

Note: Si le cidre paraît sous-carbonné, simplement le garder au même endroit jusqu'à ce qu'il soit bien conditionné. La plupart des cidres s'amélioreront dès quelques mois dans leurs bouteilles. Servir au froid et versez doucement sans déranger les sédiments au fond.

## 2-Stage Fermentation

# Cider Instructions

## Customer Handout

### Mangrove Jack's Craft Series Cider



While the single stage instructions that come inside the kit will produce a quality cider, we feel that instructions using a 2-stage process, and equipment more common in Canada, will yield a more consistently delicious product every time. With this in mind, we suggest using these instructions instead of the ones in the pouch.

# 2-Stage Fermentation

## WHAT YOU WILL NEED

- 1 kg Corn Sugar (Dextrose) for mixing.
- 170 g (1 1/4 cups) Corn Sugar (Dextrose) for bottling.
- Pressure safe bottles (beer bottles with caps, sparkling wine bottles, or plastic P.E.T bottles).
- Standard beer or winemaking equipment.

## INSTRUCTIONS

1. Stand the pouch on a flat surface and carefully cut across the 'cut-line' at the top of the pouch. Holding the base to stabilize it, remove the sachets from the 'dry' compartment.
2. Add 3 litres of hot water to the sterilized fermenter. Pour cider concentrate from the pouch into the fermenter, rinse out any remaining juice with warm water and add to the fermenter. Stir well.
3. Add 1 kg of dextrose (corn sugar) and stir until dissolved. Top up to the 23 litre mark with cold water and stir well. (Ideal temperature for adding the yeast is 18-28 °C)
4. Sprinkle in the yeast and stir in the sweetener pack. Place the lid on top of the fermenter (do not snap it down) and place it in an area where you can maintain a constant temperature of around 18-24 °C.

# Fermentation en 2 étapes

## CE QUE VOUS AUREZ BESOIN

- 1 kg de sucre de maïs (dextrose) pour mélanger.
- 170 g (1 1/4 tasse) de sucre de maïs (dextrose) pour la mise en bouteille.
- Bouteilles résistant à la pression (bouteilles de bière avec des bouchons, des bouteilles de vin mousseux, ou des bouteilles en plastique P.E.T).
- Équipement de la bière ou la vinification standard.

## INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

1. Posez le sachet de cidre sur une surface plate et ensuite, coupez le dessus du sachet en essayant de respecter la "ligne de coupe". Retirez les ingrédients secs du sachet.
2. Ajoutez 3 litres d'eau chaud à la tourie stérile. Versez le cidre concentré dans la tourie, ensuite, rincez le sachet avec de l'eau tiède pour ne pas gaspiller de cidre. Mélangez bien.
3. Ajoutez 1 kg de dextrose et mélangez jusqu'à dissolution du dextrose. Remplissez jusqu'à la marque de 23L avec de l'eau à température froide et mélangez bien. (La température recommandée pour ajouter la levure est de 18 °C-28 °C).
4. Ajoutez la levure et ensuite le sachet d'édulcorant. Placez le couvercle sur la tourie (ne pas le barrer), et placez-le dans un endroit où la température pourra être maintenu entre 18 °C-24 °C.



5. In approximately 12-24 hours you should see evidence of yeast activity on the surface of the cider. Allow the cider to ferment until the specific gravity reaches 1.010. (Usually 3-5 days). Now it is time to transfer (rack) the cider into the secondary fermenter.
6. Gently siphon the cider into the secondary fermenter. Make sure to tilt the primary to get all of the cider, but leave the heavy sediment behind.
7. Add some water to your air lock and attach it to your full carboy. Maintain the same temperature as before.
8. In about 7 to 10 days you will notice the release of carbon dioxide gas through the airlock has slowed considerably or stopped completely. If it hasn't, wait a few more days. If it has, the cider is ready to bottle. **IMPORTANT:** Never bottle cider until fermentation is complete.
5. 12 à 24 heures plus tard, vous devriez observer des preuves d'activités venant de la levure sur la surface du cidre. Permettez au cidre de fermenter jusqu'à ce que la gravité indique 1.010. (Environ 3-5 jours). Une fois terminé, transférez le tout dans la seconde tourie.
6. Siphonnez le cidre tranquillement dans la seconde tourie sans déranger les sédiments.
7. Ajoutez de l'eau dans le bulleur et fixez-le à la nouvelle tourie. Maintenir la même température qu'avant.
8. 7 à 10 jours plus tard, vous allez remarquer que la production de dioxyde de carbone ralentira considérablement. Ceci indiquera que la fermentation sera arrivée à son terme. Si ce n'est pas le cas, attendez quelques jours supplémentaires. **IMPORTANT :** Ne jamais embouteiller le cidre avant que la fermentation soit complète.