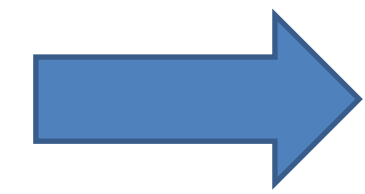




# EVALUATION SENSORIELLE DES CIDRES MONOVARIETAUX



Récolte

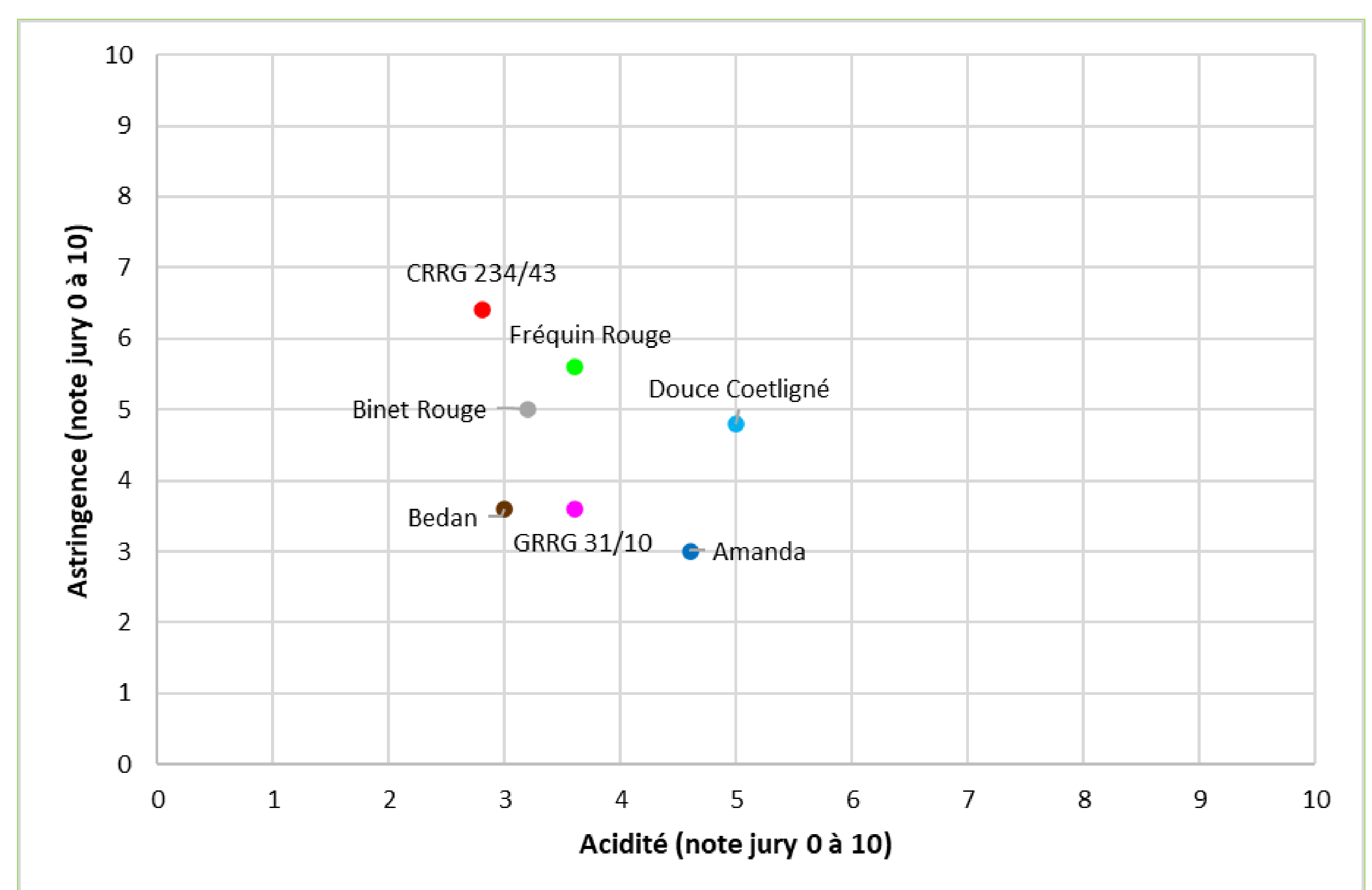
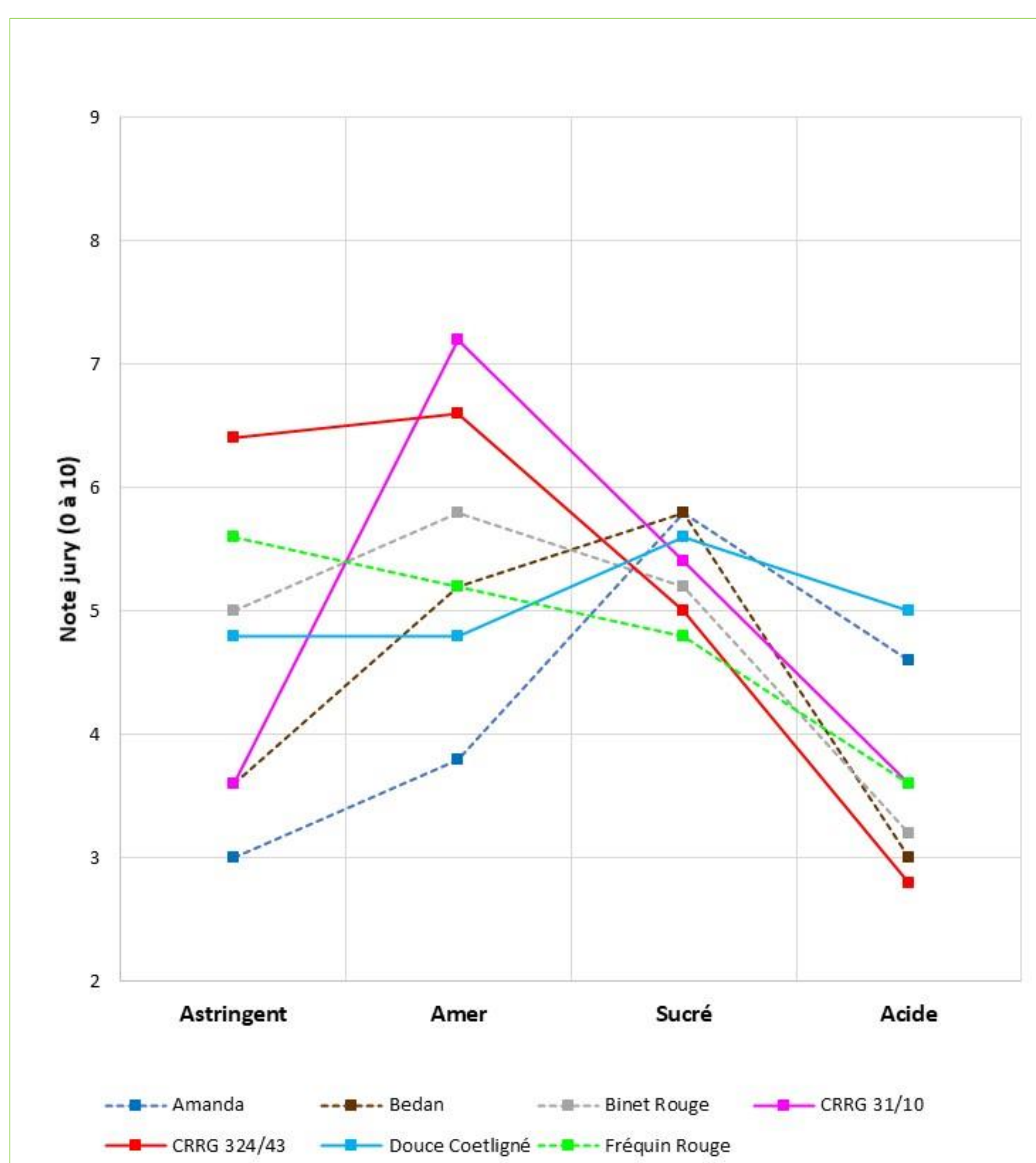


Fermentation contrôlée  
*masse volumique 1021 kg/m<sup>3</sup>*



Analyse sensorielle

## Analyse sensorielle variétés douces / douces-amères





# EVALUATION SENSORIELLE DES CIDRES MONOVARIETEAUX



Récolte



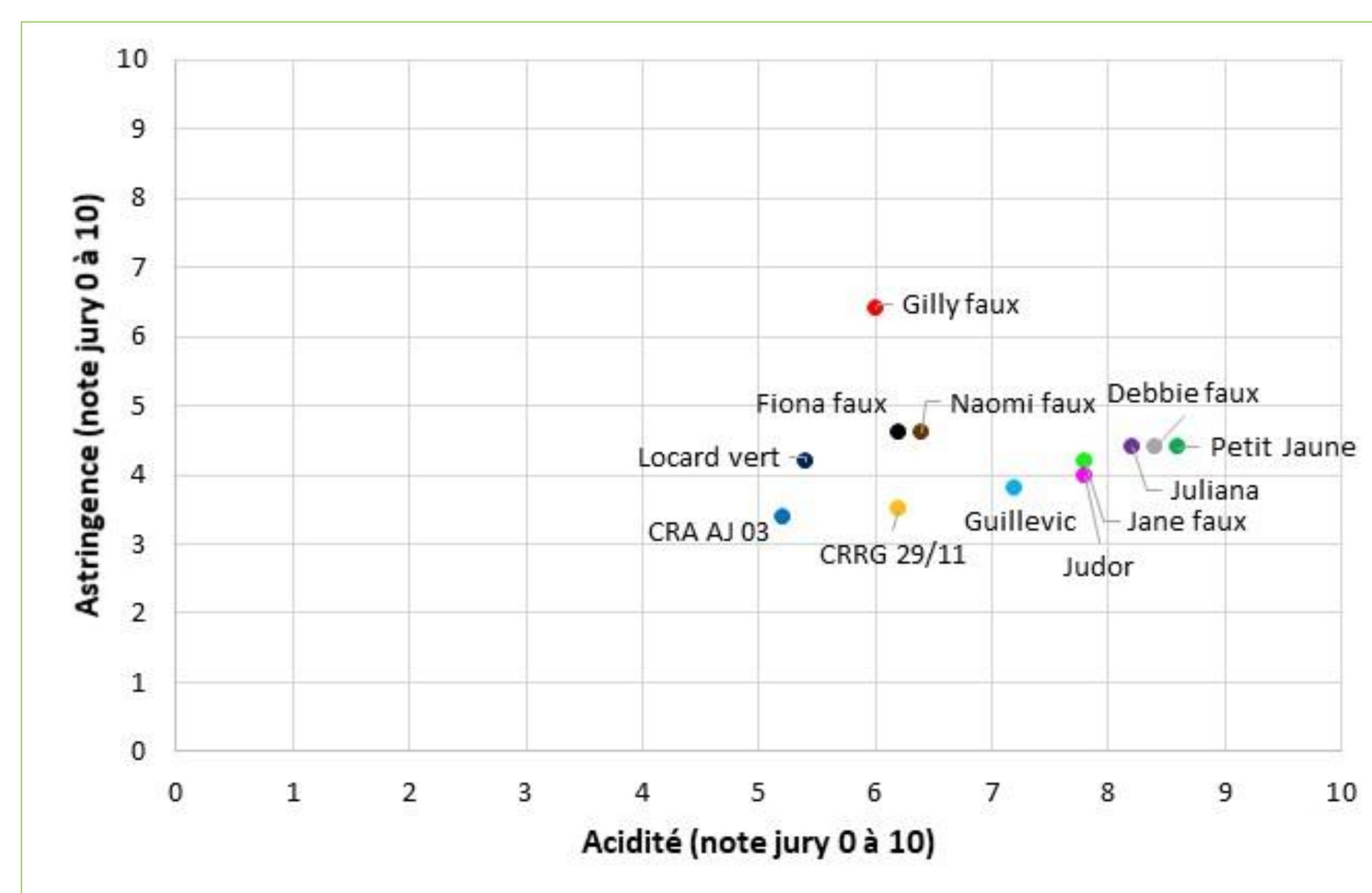
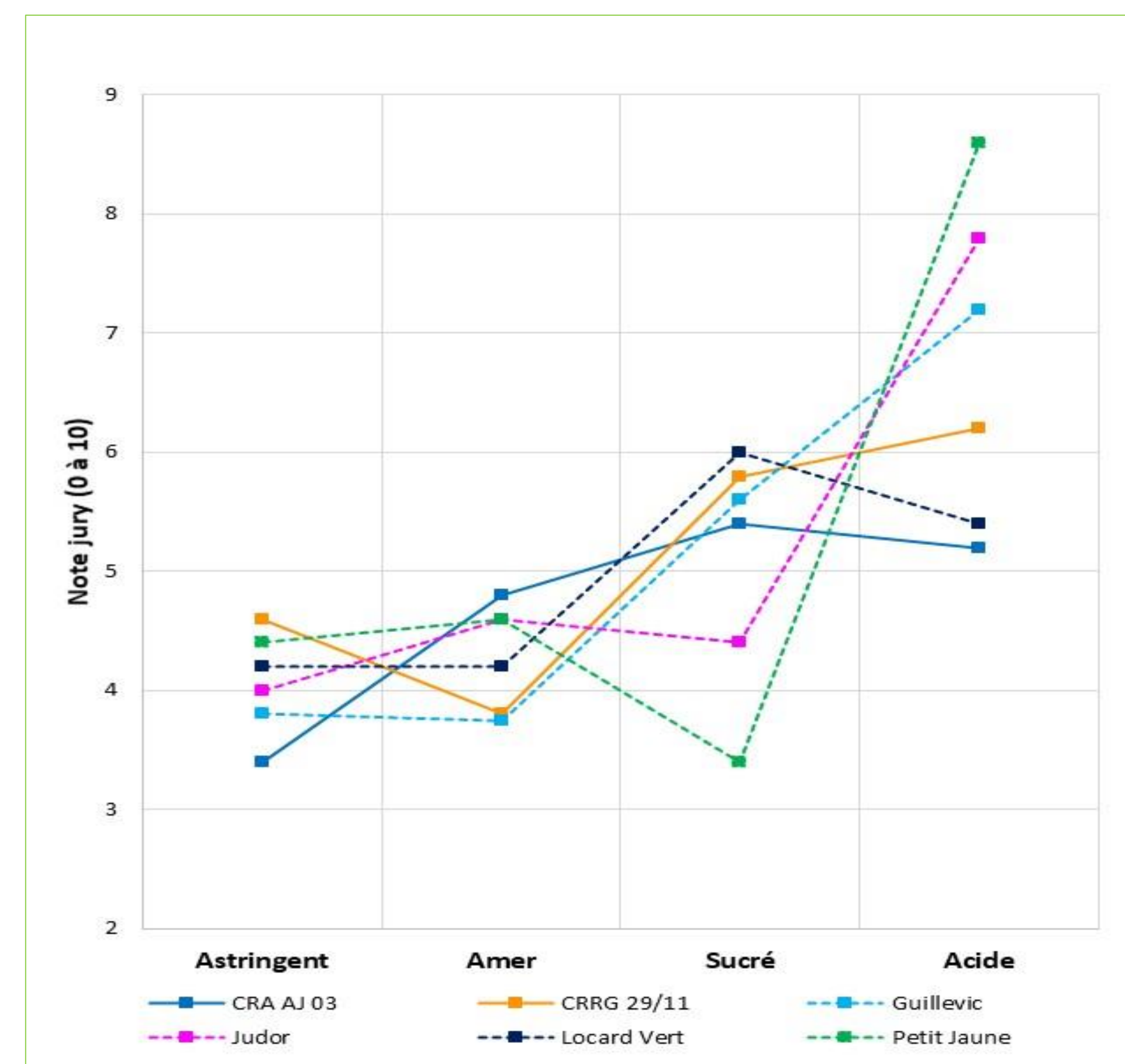
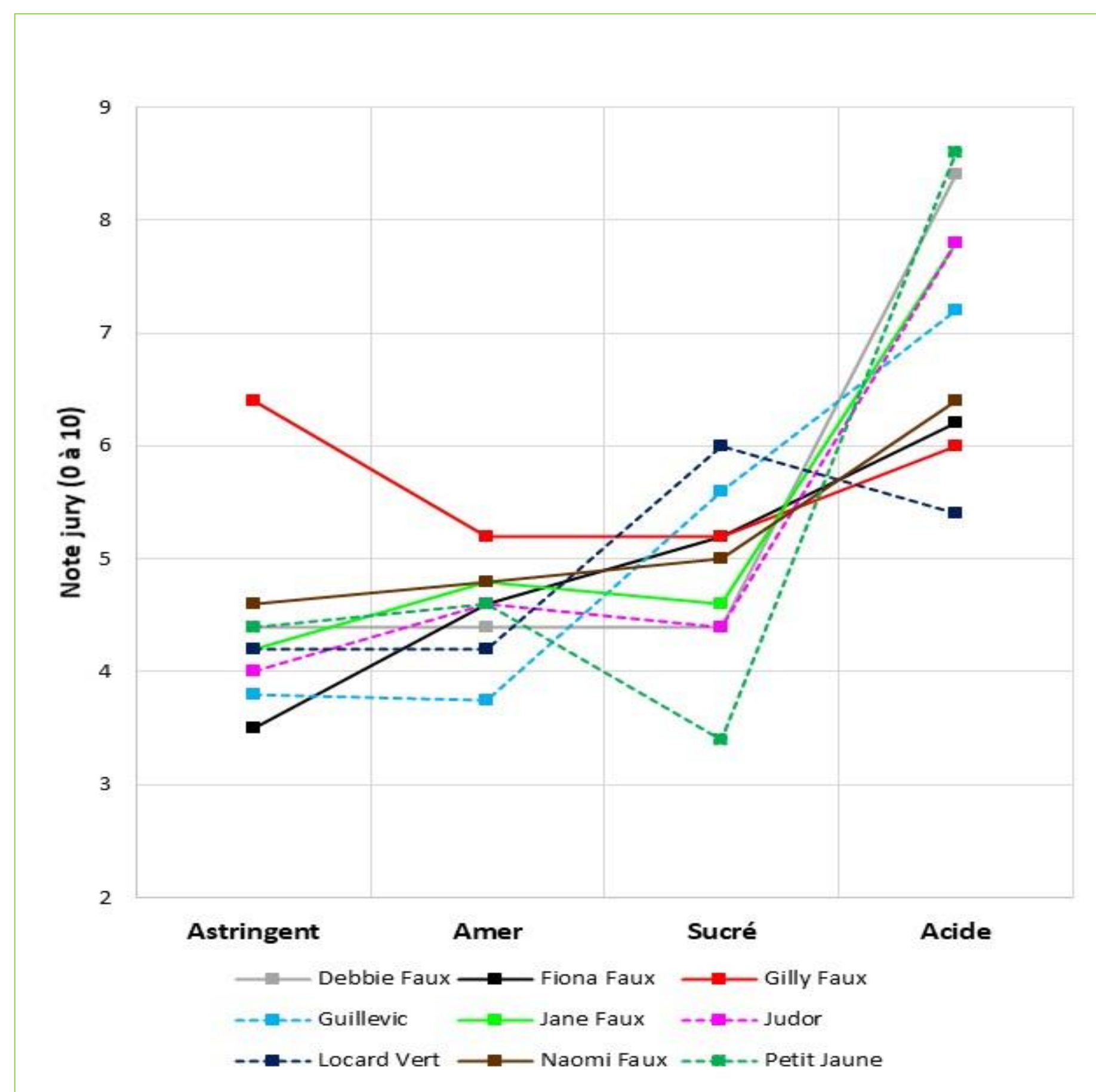
Fermentation contrôlée  
*masse volumique 1021 kg/m<sup>3</sup>*



Analyse sensorielle

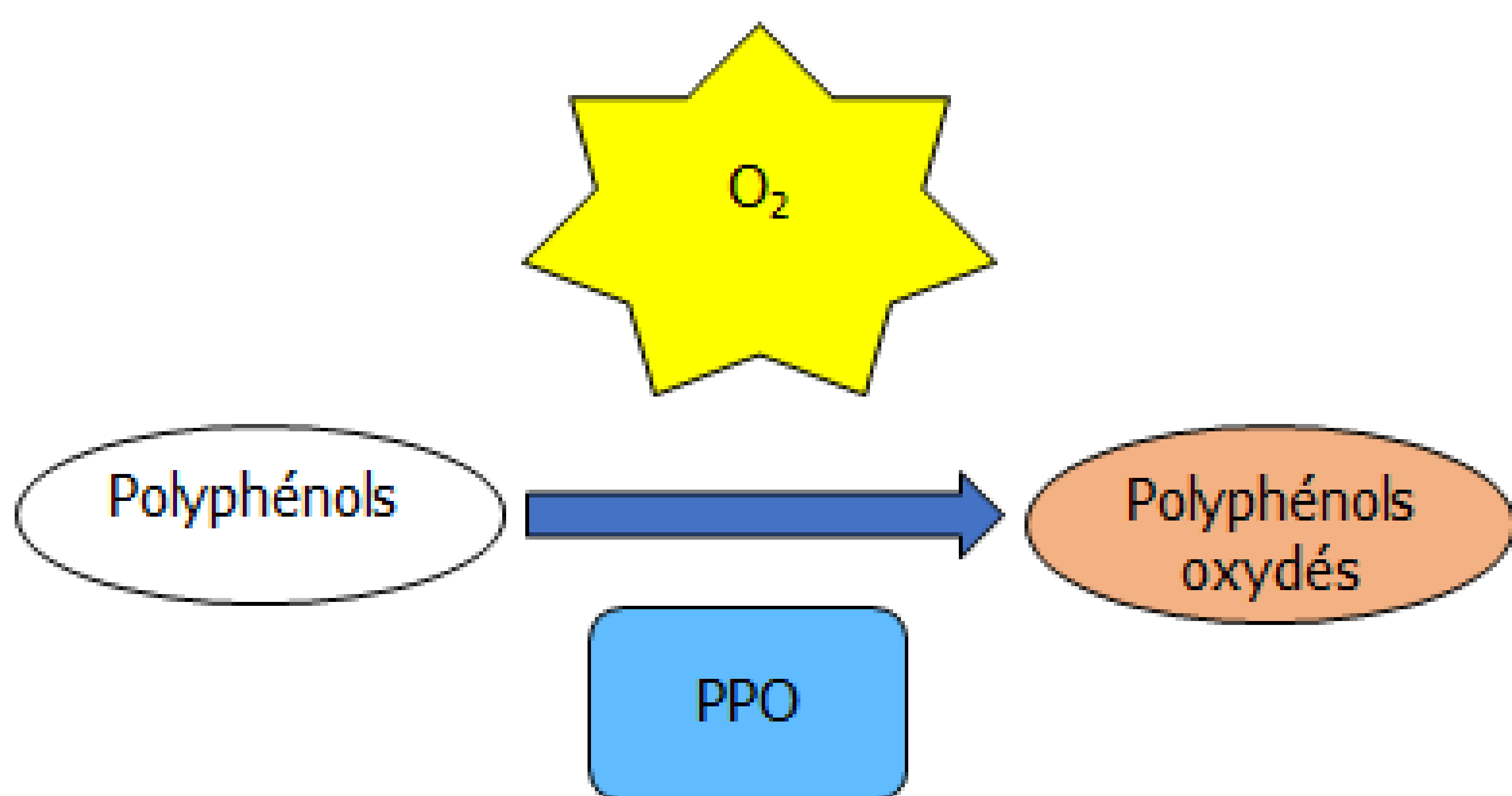
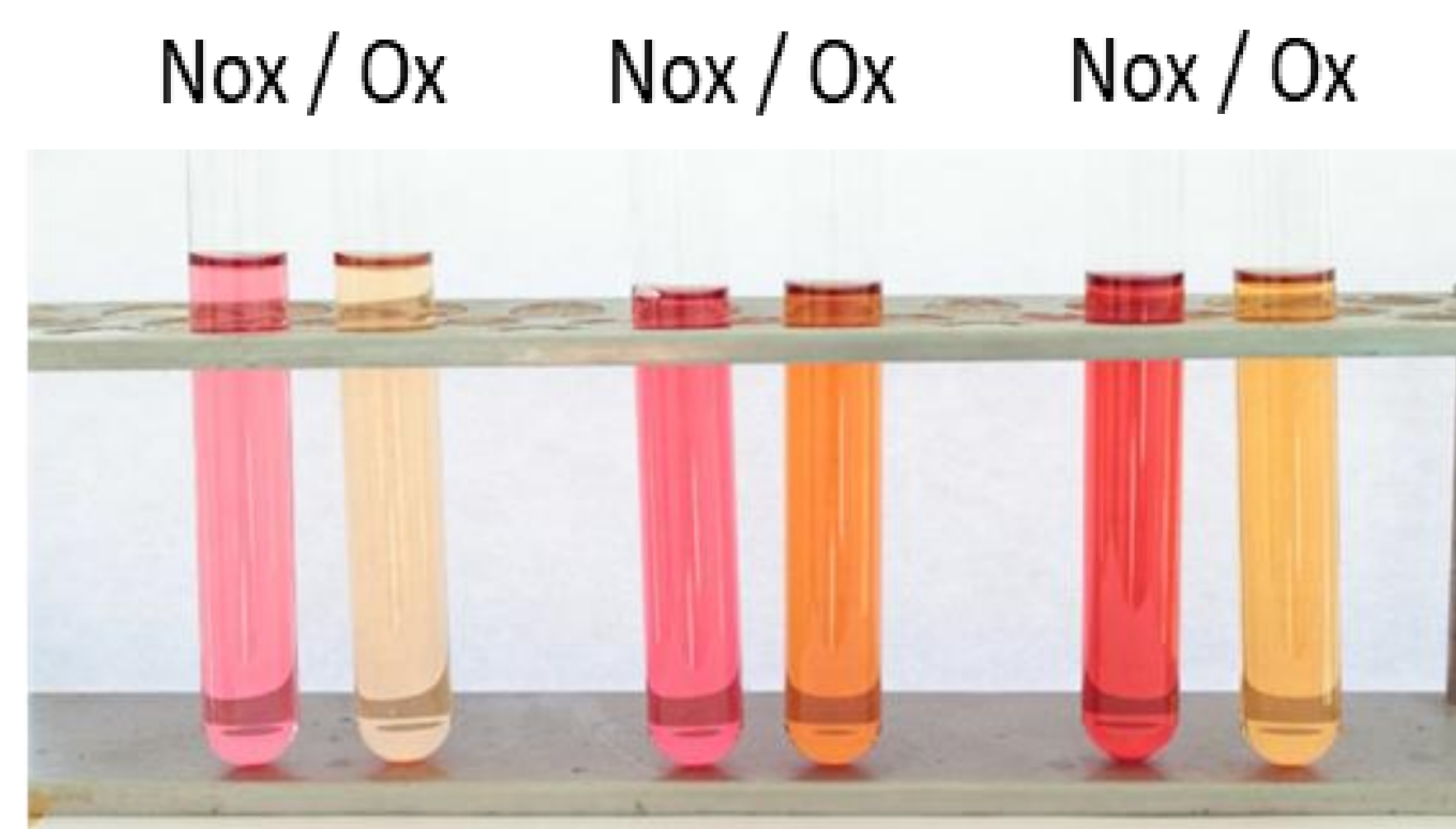
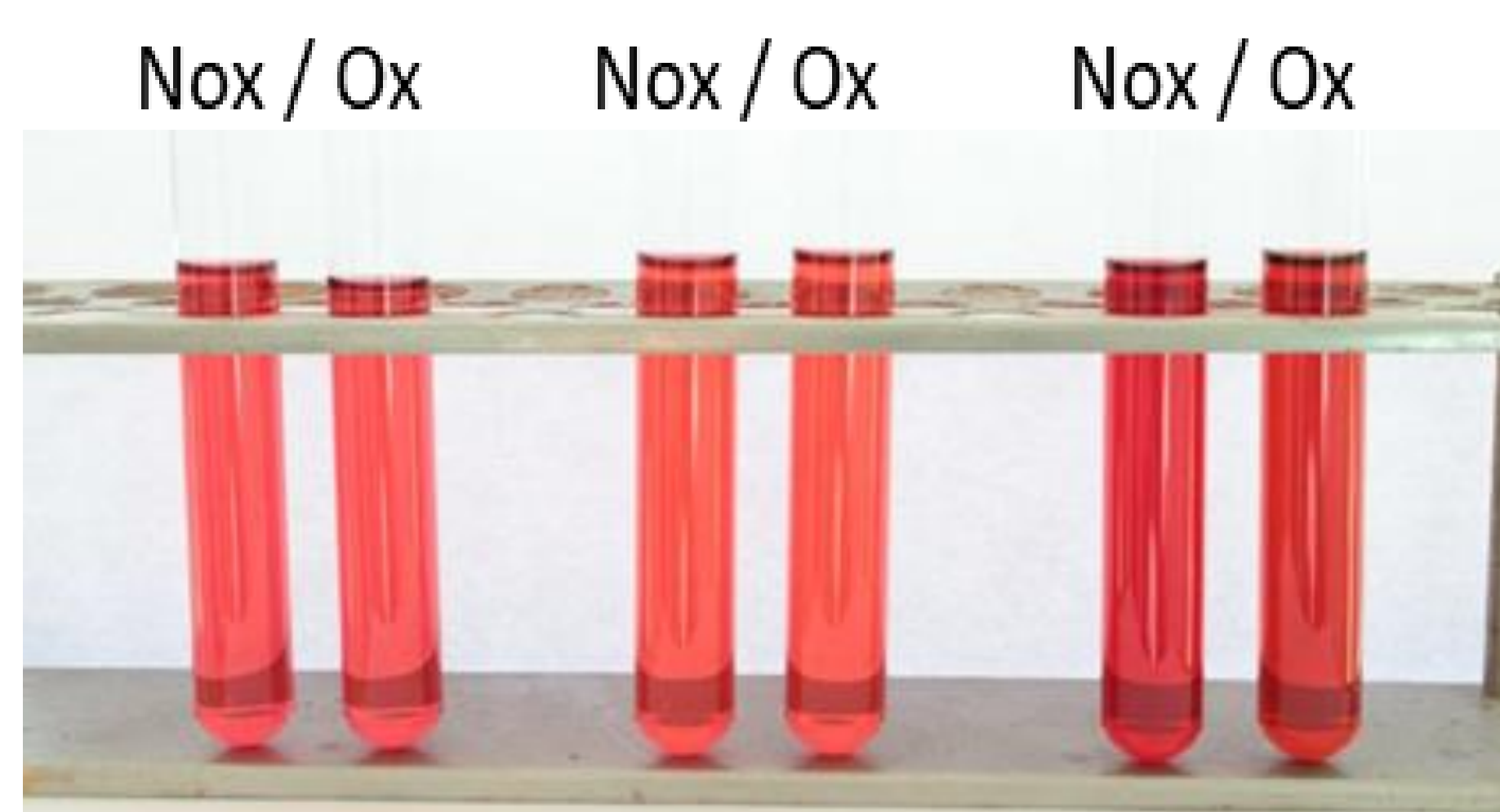
Analyse sensorielle variétés acidulées (anglaises)

Analyse sensorielle variétés acidulées (CRA et CRRG)





# COULEUR DES VARIETES A CHAIR ROUGE



- ~~O<sub>2</sub>~~ Couteux à faire (inertage au CO<sub>2</sub>)  
Intrants (vitamines C & sulfites)
- ~~PPO~~ Compliqué (pasteurisation râpée)  
Acidification (additifs ou variété acide !)  
Pas / peu de PPO naturellement (variétés !)  
Polyphénols en faible quantité (variétés !)
- Polyphénols Polyphénols en faible quantité (variétés !)  
Richesse en anthocyanes (variétés !)