LA FABRICATION DE KIDIBUL

6 POMMES, DES BULLES, ET VOICI TA BOUTEILLE DE KIDIBUL...
DÉCOUVRE LES ÉTAPES, DE LA CUEILLETTE À LA MISE EN BOUTEILLE !

LA RÉCOLTE DES POMMES

La récolte des pommes a principalement lieu entre début septembre et mi-novembre. Une fois cueillies, les pommes sont amenées au lavage et au triage. Plusieurs types de pommes peuvent être utilisées pour faire ton Kidibul. Mais attention, le respect des caractéristiques de couleur, d'acidité et de teneur naturelle en sucre est crucial pour produire ton Kidibul au goût unique! La sélection des pommes est donc primordiale.

POUR FAIRE DU KIDIBUL, IL FAUT ÉVIDEMENT DES POMMES DE QUALITÉ

LAVAGE ET TRIAGE

Une fois récoltées, les pommes sont lavées à haute pression et ensuite dirigées vers une table de tri pour ne garder que les meilleures d'entre elles.

BROYAGE ET PRESSAGE

Les pommes sont broyées. C'est une étape nécessaire avant de pouvoir les envoyer vers le pressoir et ainsi en récolter le jus. Les pommes broyées brunissent vite car elles sont sensibles à l'oxygène ! Cette oxydation peut modifier les arômes et donner alors de l'âpreté et de l'amertume à la pomme. C'est pourquoi le pressage doit être réalisé rapidement après le broyage.

LA POMME PRÉPARÉE, IL FAUT LA TRANSFORMER EN JUS !

CONCENTRATION

Il est nécessaire de concentrer le jus de pommes récolté de septembre à novembre afin de pouvoir le conserver plus longtemps. La concentration du jus de pommes se fait tout naturellement par un procédé de cuisson sans ajout de conservateurs.

ASSEMBLAGE

Le concentré est alors re-dilué en jus de pommes.
Des arômes naturels de fruits peuvent être utilisés en fonction des parfums *
pour assurer le goût si reconnu de Kidibul.

DU JUS AU KIDIBUL,
UNE QUESTION DE SAVOIR-FAIRE !

CONTRÔLE DE QUALITÉ

Acidité, couleur, taux de sucre,analyses microbiologiques...
Autant d'éléments qui seront validés avant de passer
à l'étape suivante.

* Les arômes naturels ne sont utilisés que pour le parfums Pomme-Fraise.

AJOUT DES BULLES ET MISE EN BOUTEILLE

Avant la mise en bouteille, des bulles (ou gaz carbonique) sont ajoutées au jus de pommes. Ensuite, place au soutirage. Il se fait à froid pour éviter la création de mousse. Comme pour les plus nobles breuvages, des bouchons de liège naturels agglomérés sont utilisés pour refermer les bouteilles et un muselet est apposé pour un scellage parfait.

PASTEURISATION

Kidibul est 100% naturel ! Afin d'éliminer les germes qui pourraient subsister, les bouteilles de Kidibul sont chauffées progressivement à l'aide de petites douches jusqu'à 65°c durant environ 25 minutes. Cette pasteurisation garantit une durée de vie de 18 mois à Kidibul.

9

ET ENFIN

Les bouteilles remplies et pasteurisées sont séchées, étiquetées, mises en carton et ensuite placées sur des palettes pour partir vers les magasins à travers le monde. Chaque bouteille comporte un code spécifique apposé sur l'étiquette permettant de retracer le jour, l'heure ainsi que l'origine des ingrédients de fabrication.

TON KIDIBUL EST PRÊT ! IL NE RESTE PLUS QU'À LE DÉGUSTER, SEUL OU ENTRE AMIS, POUR FAIRE DE CHAQUE INSTANT UN MOMENT INOUBLIABLE !

SAURAS-TU RÉEXPLIQUER LES 9 ÉTAPES ?

BONNE CHANCE ;)