

# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## 2015 STYLE GUIDELINES

### Cider Style Guidelines



На русский язык переведено порталом [profibeer.ru](http://profibeer.ru)

**PROFIBEER**  
ПОРТАЛ ПИВНОГО РЫНКА

Copyright © 2015, [profibeer.ru](http://profibeer.ru)

# Содержание

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	стр. 3
<b>Определение</b> .....	<b>стр. 3</b>
Аромат и вкус .....	стр. 3
Внешний вид .....	стр. 4
Ощущение во рту .....	стр. 4
Ингредиенты .....	стр. 5
<b>C1. СТАНДАРТНЫЕ СИДРЫ И ПУАРЕ</b> .....	<b>стр. 6</b>
Особенности категории .....	стр. 6
C1A. Сидр Нового Света .....	стр. 6
C1B. Английский сидр .....	стр. 7
C1C. Французский сидр .....	стр. 7
C1D. Пуаре Нового Света .....	стр. 8
C1E. Традиционный пуаре .....	стр. 9
<b>C2. ОСОБЫЕ СИДРЫ И ПУАРЕ</b> .....	<b>стр. 10</b>
Особенности категории .....	стр. 10
C2A. Новоанглийский сидр .....	стр. 10
C2B. Сидр с другими фруктами .....	стр. 11
C2C. Яблочное вино .....	стр. 11
C2D. Ледяной сидр .....	стр. 12
C2E. Сидр с травами/специями .....	стр. 13

# 1. Общие характеристики

## Определение

Сидр — это сброженный яблочный сок. Пуаре — сброженный грушевый сок. Существует две категории — стандартные и особые сидры и пуаре. В стандартную категорию входят сидры и пуаре, изготовленные преимущественно или исключительно из сока яблок или груш, но не из обоих сразу. Единственная добавка, допустимая в стандартной категории, и только в некоторых подкатегориях, — это ограниченное количество сахара для достижения подходящей начальной плотности или повышения сладости после брожения. Мед с этой точки зрения не является сахаром: сидр с добавлением меда — это либо особый сидр, либо сайзер из соответствующей подкатегории медовухи. При использовании других сахаров, которые придают выраженный вкус (коричневый сахар, меласса), также получается особый сидр.

## Аромат и вкус

- Сидры и пуаре не обязательно демонстрируют явно фруктовые ароматы и вкусы — в том же смысле, что и вино не демонстрирует вкусы винограда. В частности, в более сухом сидре могут развиваться более комплексные, но менее фруктовые характеристики. Простые характеры, вроде яблочной содовой или винного коктейля с газировкой, в сидре или пуаре нежелательны.
- Некоторые стили сидра демонстрируют выражено не-фруктовые вкусы или ароматы, такие как полутона копченой ветчины в сухом английском сидре.
- По сладости (остаточному сахару) сидры или пуаре могут варьироваться от абсолютно сухого (без остаточного сахара) до напоминающего сладкое десертное вино (10% остаточного сахара или больше). В сладких сидрах другие компоненты вкуса — в частности, кислотность — должны балансировать сладость. Участники конкурса должны заявлять уровень сладости, чтобы организаторы и судьи могли устанавливать порядок дегустации. Дегустация всегда должна проходить от более сухого к более сладкому. Цифры в этих категориях служат для ориентации сидроделов, а не как судейский критерий — разве что сидр заявлен с уровнем сладости, далеко отстоящим от того, что на самом деле. Судьи должны знать, что сладость может маскировать дефекты — это нужно учитывать при дегустации сладкого сидра. Аналогично, не стоит слишком сильно понижать оценку сухих сидров за небольшие дефекты — возможно, они видны только из-за недостатка сладости.
  - Сухой: менее 0,4% остаточного сахара. Это соответствует конечной плотности менее 1,002. Сладость не ощущается.
  - Полусухой: 0,4-0,9% остаточного сахара. Это соответствует конечной плотности 1,002-1,004. Сладкие ноты присутствуют, но сидр воспринимается преимущественно как сухой.
  - Средний: 0,9-2,0% остаточного сахара, конечная плотность 1,004-1,009. Сладость становится заметным элементом характера.
  - Полусладкий: 2-4% остаточного сахара, конечная плотность 1,009-1,019. Этот сидр сладкий, но остается освежающим.
  - Сладкий: свыше 4% остаточного сахара, что эквивалентно конечной плотности выше 1,019. Этот сидр похож на десертное вино, но не должен быть приторным.

- Кислотность — важный элемент в сидре и пуаре: она должна быть достаточной, чтобы создавать чистое освежающее впечатление, но не заставлять морщиться. Кислотность (яблочной и в некоторых случаях молочной кислоты) нельзя путать с уксусным окислением (которое дает этилацетат или уксусная кислота). Едкий запах и колючий вкус уксусного окисления являются дефектами.
- Значительно варьируется содержание танинов, что влияет на горькость и терпкость. В напитках, изготовленных из столовых фруктов, танинов обычно мало, однако некоторая танинность желательна для создания баланса. Характер, который дают танины, должен быть преимущественно терпким, а не горьким. Явная, выходящая на первый план горечь является дефектом, и чаще она обусловлена производственным процессом, а не характеристиками фруктов.
- Сидры могут подвергаться яблочно-молочному брожению, которое превращает частично или всю резкую яблочную кислоту в более мягкую и менее кислотную молочную. Пуаре не должны подвергаться яблочно-молочному брожению, так как оно приведет к нежелательному уксусному окислению. В сидрах, сделанных из танинных яблок, яблочно-молочное брожение обычно производит этилфенолы, которые ощущаются как другие вкусы: пряные/дымные, в том числе копченое мясо, фенольные, запахи скотного двора/старой лошади. Эти вкусы желательны, хотя и не обязательны в английских и французских сидрах, но не должны быть чрезмерными. Пряно-дымный характер из них наиболее желателен. Доминирующий характер скотного двора может быть результатом загрязнения бреттами, а не яблочно-молочного брожения, и это серьезный дефект. Кроме того, так как яблочно-молочное брожение снижает кислотность сидра, результат не должен быть дряблым или слишком мягким; сидр должен оставаться освежающим. Кроме того, вероятен мышиный вкус в сидре с более высоким pH, подвергшемся яблочно-молочному брожению. (Некоторые судьи могут быть неспособны ощутить мышиность: может потребоваться щелочное полоскание рта, чтобы судьи пришли к консенсусу).

## Внешний вид

- Прозрачность может варьироваться от хорошей до блестящей. Отсутствие блестящей прозрачности не является дефектом, но заметные частицы нежелательны. Для некоторых стилей обычно «деревенское» отсутствие прозрачности. Пуаре заведомо трудно осветлить, и, следовательно, легкая муть не является дефектом. Тем не менее, «блеск» в сидре или пуаре, как правило, говорит о ранней степени молочнокислого загрязнения и однозначно является ошибкой.
- Карбонизация может варьироваться — от полностью отсутствующей до аналогичной шампанскому. Сидр без карбонизации или с очень слабой называется *still* — «тихий»: тихий сидр может слегка пощипывать язык. Умеренный уровень карбонизации называется *rétillant* — «слегка игристый». Сидр с высокой карбонизацией называется *sparkling* — «игристый». При высоком уровне карбонизации некоторое время может удерживаться пенная шапка. Однако является ошибкой фонтанирующая, пенящаяся шапка, которую трудно контролировать.

## Ощущение во рту

- Как правило, сидр и пуаре по телу и полноте аналогичны легкому вину. Тело намного слабее, чем у пива. Ощущение во рту зависит от уровня содержания танинов. Танинные

стили (английский и французский) во рту ощущаются терпкими, напоминают красное вино. Игристые сидры будут напоминать шампанское.

## Ингредиенты

- В описаниях стилей упоминаются сорта яблок и груш, которые часто используются, но это не обязательные требования. Как правило, добавки запрещены, за исключением некоторых стилей. Добавки и ферменты разрешены, если они неощутимы в готовом сидре. Дрожжи могут быть либо природными (содержащимися на самих фруктах или на оборудовании), либо культурными. Яблочно-молочное брожение может быть как естественным, так и с добавлением яблочно-молочнокислой культуры. Для осветления сока перед брожением могут использоваться ферменты. В слабокислый сок может добавляться яблочная кислота для повышения кислотности до уровня, который считается безопасным для избежания бактериального загрязнения и побочных вкусов (обычно pH 3,8 или ниже). Могут добавляться сульфиты в той мере, в которой это нужно для микробиологического контроля. Если они используются, необходимо следить за максимально допустимым безопасным уровнем (200 мг/л); более того, считается серьезным дефектом избыточное содержание сульфитов в готовом сидре (характер горящей спички).
- Если сидр должен иметь сладость (остаточный сахар), этого можно достичь остановкой брожения или подслащиванием сахаром или свежим соком. В этом случае нужно убедиться, что сидр стабилен. Мутность или фонтанирование пены от вновь начавшегося в бутылке брожения являются серьезными дефектами.
- Сидр может сбраживаться и/или выдерживаться в контакте с деревом (бочка, чипсы и др.), но характер должен быть едва ощутим (кроме особых сидров/пуаре). Сидр с выраженным характером дерева, заявленный в любой категории, кроме особого сидра, будет считаться не в стиле.
- При розливе в бутылки для стабилизации может добавляться сорбат. Однако однозначной ошибкой является любой остаточный аромат/вкус от избыточного или неправильного использования сорбата (например, ноты герани).
- Карбонизация может быть естественной (путем поддержания давления CO<sub>2</sub> во время обработки или дображивания в бутылке) или искусственной (путем добавления CO<sub>2</sub>). В большинстве категорий допустим «тихий», полностью негазированный сидр. Судьи должны понимать, что карбонизация может улучшать первое впечатление от сидра, и не должны понижать оценку «тихим» сидрам за отсутствие карбонизации (если они заявлены правильно).

# С1. Стандартные сидры и пуаре

## Особенности категории

В эту категорию входят основные сложившиеся стили. «Сидры Нового Света» раньше назывались «обычными сидрами».

Есть стили, которые не вошли в эту классификацию. В частности, испанский (астурийский и баскский) сидр еще не имеет стилового определения, потому что недостаточно оценки и понимания, а также коммерческих образцов известного качества для сравнения.

В случае если сидр не подходит ни к одной из описанных категорий, он относится к ближайшей подходящей категории. Первое — сделан ли сидр из яблок со значительным содержанием танинов, которые дают сидру заметную терпкость или горечь. Если нет, то его следует определить как сидр Нового Света. Если да, то выбирать следует между английским и французским стилем — решение должно основываться на том, тяготеет ли сидр к сладости, богатству, некоторой фруктовоности (французский), или к сухости и терпкости (английский). Для пуаре — решение аналогично в зависимости от содержания танинов.

## С1А. Сидр Нового Света

Сидр Нового Света делают из столовых яблок, для кислотного/танинного баланса часто используются дикие или лесные яблоки. В сравнении с другими стилями категории, эти сидры, как правило, имеют меньше танинности и больше кислотности. «Новый Свет» — это определение стиля, а не географии, так как сидры в этом стиле делают на востоке Англии, в Австралии, Германии и других странах.

**Общее впечатление:** Освежающий напиток с некоторой плотностью, не слабый или водянистый. Сладкие сидры не должны быть приторными. Сухие сидры не должны быть слишком терпкими.

**Аромат/вкус:** Сладкие или слабоалкогольные сидры могут иметь яблочный вкус и аромат. Сухие сидры будут более винными, с некоторой эфирностью. Сахар и кислотность должны в сочетании давать освежающий характер. Кислотность от средней до сильной, освежающая, но не должна быть жесткой или кусачей.

**Внешний вид:** От прозрачного до блестящего, цвет от светлого до средне-золотого.

**Ощущение во рту:** Тело среднее. Для терпкости, от легкой до умеренной, должна присутствовать некоторая танинность, но горечи должно быть мало.

**Комментарии:** Хорошо подходит в качестве «сессионного» напитка и дополняет широкий спектр блюд. Сорта яблок: Домашние (Winesap, Macintosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), многоцелевые (Northern Spy, Russets, Baldwin), другие виды яблонь, любые подходящие дички.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,045-1,065
Конечная плотность	0,995-1,020
Алкоголь по объему	5-8%

## C1B. Английский сидр

Сюда входят английские сидры Уэст-Кантри, а также сидры, вдохновленные этим стилем. Эти сидры делаются из горько-сладких и горько-кислых сортов яблок, которые выращиваются специально для сидроделия. Английские сидры традиционно сбраживаются и выдерживаются в деревянных бочках, что добавляет некоторый характер; однако редко используются новые бочки, поэтому нет явно древесного характера.

**Общее впечатление:** В целом сухой, полнотелый, терпкий. Сложный вкусовой профиль, долгий финиш.

**Аромат/вкус:** Без явного яблочного характера, но со вкусами и эфирами, которые напоминают о яблоках, в частности, о танинных сортах. Сидры в английском стиле обычно подвергаются яблочно-молочному брожению, которое дает желательные пряные/дымные, фенольные характеры, ноты скотного двора/старой лошади. Эти вкусовые ноты приветствуются, но не обязательны. Если они присутствуют, то не доминируют; в частности, фенолы, ноты скотного двора не должны быть сильными. Сильный характер скотного двора без пряности/дымности или фенольности может говорить о бреттовом заражении, которое является дефектом. Мышиность является серьезным дефектом.

**Внешний вид:** От слегка мутного до блестящего. Цвет от средне-желтого до янтарного.

**Ощущение во рту:** Тело полное. Танинность от умеренной до сильной, ощущается как терпкость и некоторая горечь. Карбонизация от отсутствующей до умеренной. Сидры с дображиванием или выдержкой в бутылке могут иметь высокую карбонизацию, вплоть до уровня шампанского, но пена не должна фонтанировать.

**Комментарии:** Существуют сладкие образцы, но наиболее традиционен сухой сидр, особенно с учетом вклада танинов в сухость.

**Сорта яблок:** Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Porter's Perfection, Nehou, Yarlington Mill, Major, различные Jersey и т. д.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,050-1,075
Конечная плотность	0,995-1,015
Алкоголь по объему	6-9%

## C1C. Французский сидр

К французским сидрам относятся нормандские стили, а также вдохновленные ими сидры, в том числе с использованием различных технологий для достижения французского вкусового профиля. Эти сидры делают из горько-сладких и горько-кислых сортов яблок, которые выращиваются специально для сидроделия.

Традиционно по французской технологии используется небольшое количество соли и кальциевых добавок (хлорид или карбонат кальция) для ускорения процесса коагуляции пектина. Эти компоненты могут использоваться до брожения, но в ограниченном количестве. Солёный или меловой вкус является дефектом. Также до брожения для коагуляции пектина

может использоваться фермент пектинметилэстераза.

**Общее впечатление:** От среднего до сладкого, полнотелый, богатый.

**Аромат/вкус:** Фруктовый характер/аромат. Он может происходить от медленного или остановленного брожения (по французской технике *défécation*) или от подслащивания соком. Склоняется к насыщенной полноте. Обычны, но не требуются, как и в английском сидре, и не должны быть явно выраженными ноты яблочно-молочного брожения — пряно-дымные, фенольные, скотного двора. От французского сидра ожидается более тонкий характер яблочно-молочного брожения, чем от английского.

**Внешний вид:** От прозрачного до блестящего, цвет от средне-желтого до янтарного.

**Ощущение во рту:** От среднего до полного, наполняющее рот. Танинность умеренная, ощутимая в основном как терпкость. Карбонизация от умеренной до аналогичной шампанскому, но при высокой карбонизации пена не должна фонтанировать.

**Комментарии:** Обычно делается сладким для балансирования танинности традиционных сортов яблок.

**Сорта яблок:** Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommes, Michelin и другие.

#### **Характеристики:**

Начальная плотность	1,050-1,065
Конечная плотность	1,010-1,020
Алкоголь по объему	3-6%

## **C1D. Пуаре Нового Света**

Пуаре Нового Света делается из столовых груш.

**Общее впечатление:** Мягкий. От среднего до средне-сладкого. От тихого до слегка игристого. Допустимо лишь очень слабое уксусное окисление. Мышиность и липкий/маслянистый характер являются серьезными ошибками.

**Аромат/вкус:** Присутствует грушевый характер, но не очевидно фруктовый. Склоняется в сторону молодого белого вина. Без горечи.

**Внешний вид:** От слегка мутного до прозрачного. Как правило, довольно светлый.

**Ощущение во рту:** Сравнительно полное, танинность от слабой до умеренной, ощущается как терпкость.

**Комментарии:** Некоторые столовые груши могут содержать значительное количество сорбитола, в таком случае сухой пуаре может ощущаться сладким ввиду присутствия сорбитола в грушах. Восприятие сладости сорбитола значительно варьируется от человека к человеку.

**Сорта груш:** Bartlett, Kiefer, Comice, Conference и другие.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,050-1,060
Конечная плотность	1,000-1,020
Алкоголь по объему	5-7%

## С1Е. Традиционный пуаре

Традиционный пуаре делается из груш, выращенных специально для этой цели, а не из столовых. Многие груши для пуаре практически несъедобны ввиду высокой танинности; некоторые к тому же довольно твердые. Груши для пуаре могут содержать значительное количество сорбитола, несбраживаемого вещества со сладким вкусом, поэтому пуаре может быть полностью сухим, без остаточного сахара, но при этом иметь сладкий вкус.

**Общее впечатление:** Танинный. Сладость от средней до средне-сладкой. От тихого до слегка игристого. Допустимо лишь очень слабое уксусное окисление. Мышиность и липкий/маслянистый характер являются серьезными ошибками.

**Аромат/вкус:** Присутствует грушевый характер, но не очевидно фруктовый. Склоняется в сторону молодого белого вина. Некоторая легкая горечь.

**Внешний вид:** От слегка мутного до прозрачного. Как правило, достаточно светлый.

**Ощущение во рту:** Сравнительно полное, танинность от умеренной до сильной ощущается как терпкость.

**Комментарии:** Отметим, что сухой пуаре может давать ощущение сладости ввиду наличия в грушах сорбитола, но восприятие сладости значительно варьируется от человека к человеку.

**Сорта груш:** Butt, Gin, Brandy, Barland, Blakeney Red, Thorn, Moorcroft и другие.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,050-1,070
Конечная плотность	1,000-1,020
Алкоголь по объему	5-9%

## С2. Особые сидры и пуаре

### Особенности категории

Особые сидры и пуаре — это напитки с дополнительными вкусовыми добавками (пряностями и/или другими фруктами), либо с добавлением значительного количества сахаропродуктов для увеличения начальной плотности, либо из сочетания яблочного и грушевого сока (иногда такой напиток называют «пидер» — pider).

К особым сидрам подходят те же общие характеристики и описания ошибок, что и к стандартным сидрам, за исключением возможности использования дополнительных ингредиентов.

### С2А. Новоанглийский сидр

Это сидр, сделанный с характерными для Новой Англии яблоками, со сравнительно высокой кислотностью и добавками для увеличения содержания алкоголя и придания дополнительных вкусовых нот.

**Общее впечатление:** Значительное тело и характер. Обычно сравнительно сухой, но может быть несколько сладким, если сбалансирован и не содержит «горячей» алкогольности.

**Аромат/вкус:** Сидр с богатым вкусом, сильным яблочным характером, высоким содержанием алкоголя и вкусами, придаваемыми сахарными добавками; традиционно сухой.

**Внешний вид:** От прозрачного до блестящего, от светлого до средне-желтого.

**Ощущение во рту:** Солидное, алкогольное. Танинность умеренная.

**Комментарии:** Среди возможных добавок — белый и коричневый сахар, меласса, небольшие количества меда, изюм. Добавки предназначены для того, чтобы поднять начальную плотность значительно выше той, которую можно достичь одними яблоками. Этот стиль иногда выдерживается в бочках, в таком случае будет характер дуба, как и у выдержанного в бочках вина. Если бочка раньше использовалась для выдержки крепкого алкоголя, могут также присутствовать некоторые вкусовые ноты этого напитка (например, виски или рома), но они должны быть тонкими.

**Сорта яблок:** Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet, Baldwin и другие; многие традиционные новоанглийские яблоки.

#### Характеристики:

Начальная плотность	1,060-1,100
Конечная плотность	0,995-1,020
Алкоголь по объему	7-13%

## С2В. Сидр с другими фруктами

Это сидр с добавлением других фруктов или фруктовых соков — например, с ягодами. К этой категории относятся напитки из смеси яблочного и фруктового соков.

**Общее впечатление:** Напоминает белое вино со сложными вкусами. Яблочный характер должен сливаться с характером добавленного фрукта, чтобы ни тот, ни другой не доминировали.

**Аромат/вкус:** Должен присутствовать сидровый характер, сочетающийся с другими фруктами. Если характер добавленного фрукта полностью доминирует, это ошибка. Фруктовый сидр не должен напоминать слабоалкогольный коктейль. Оксидация является ошибкой.

**Внешний вид:** От прозрачного до блестящего. Цвет соответствует добавленному фрукту, но не должен демонстрировать признаков оксидации. Например, красные ягоды должны давать цвет от красного до пурпурного, а не оранжевый.

**Ощущение во рту:** Солидное. Может быть значительно танинным, в зависимости от добавленного фрукта.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,045-1,070
Конечная плотность	0,995-1,010
Алкоголь по объему	5-9%

## С2С. Яблочное вино

Это традиционное название может вводить в заблуждение: это сидр, но с добавленным сахаром для достижения большего, чем в обычном сидре, содержания алкоголя. Таким образом, он ближе к вину, чем любой другой стиль. Для этого стиля не могут использоваться другие фрукты, кроме яблок.

**Общее впечатление:** Обычно напоминает сухое белое вино, сбалансированный и со слабой терпкостью и горечью.

**Аромат/вкус:** Сравним с сидром Нового Света. Характер сидра должен быть узнаваем. От очень сухого до сладкого, хотя чаще сухой.

**Внешний вид:** От прозрачного до блестящего, от светлого до средне-золотого. Мутность или дымка не соответствуют стилю.

**Ощущение во рту:** Легче, чем у других сидров, потому что высокое содержание алкоголя дает добавленный сахар, а не сок. Карбонизация может варьироваться от отсутствующей до напоминающей шампанское.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,070-1,100
Конечная плотность	0,995-1,020
Алкоголь по объему	9-12%

## C2D. Ледяной сидр

Сок концентрируется перед брожением либо путем замораживания фруктов перед выдавливанием сока, либо путем замораживания сока и удаления воды. Брожение останавливается до достижения сухости. Характер отличается от яблочного вина тем, что производство ледяного сидра пропорционально увеличивает не только содержание сахара (и, следовательно, алкоголя), но и кислотность и другие составляющие фруктового вкуса. В этом стиле недопустимы никакие добавки; в частности, нельзя использовать подсластители для увеличения плотности. Этот стиль зародился в Квебеке в 1990-х годах.

**Аромат/вкус:** Фруктовый, мягкий, сладко-кислый. Кислотность должна быть достаточной, чтобы предотвратить приторность.

**Внешний вид:** Блестящий. Цвет глубже, чем у стандартного сидра, от золотого до янтарного.

**Ощущение во рту:** Тело полное. Может быть танинным (терпким и/или горьким), но этот характер должен быть легким, максимум — умеренным.

**Сорта:** Обычно классические североамериканские столовые сорта, такие как McIntosh или Cortland.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,130-1,180
Конечная плотность	1,060-1,085
Алкоголь по объему	7-13%

## C2E. Сидр с травами/специями

Это сидр с любой комбинацией «ботанических» добавок. В эту категорию включаются охмеленные сидры. Другие примеры — сидры с набором специй для яблочного пирога (корица, мускатный орех, душистый перец), с имбирем, лемонграссом, травяными чаями и так далее.

**Общее впечатление:** Похож на белое вино со сложными вкусами. Яблочный характер должен сливаться с характером растений и давать сбалансированный результат.

**Аромат/вкус:** Должен присутствовать сидровый характер, подходящий к характеру растений. Доминирование добавок является ошибкой. Оксидация сидра или добавок является ошибкой.

**Внешний вид:** От прозрачного до блестящего. Цвет соответствует растительным добавкам.

**Ощущение во рту:** Среднее или более плотное. Сидр может быть танинным под влиянием растительных добавок, но не должен быть горьким от их избыточной экстракции.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,145-1,170
Конечная плотность	0,995-1,010
Алкоголь по объему	5-9%

## C2F. Особый сидр/пуаре

Это открытая категория для сидра или пуаре с добавочными ингредиентами, которые не подходят ни в одну из других категорий. В том числе допускается использование других подсластителей. Сидр с добавлением меда подходит для этой категории, если доминирующим остается характер сидра; в противном случае его нужно отнести к медовухам стиля сайзер. Другие примеры — сидры с брожением или выдержкой в дереве, в которых характер древесины является значимым элементом общего вкусового профиля.

**Аромат/вкус:** Сидровый характер всегда должен присутствовать и должен сочетаться с добавленными ингредиентами. Если использовались бочки от крепких напитков, то характер напитка (рома, виски или другого) должен быть не более, чем узнаваемым; он не должен быть значимым элементом вкуса.

**Внешний вид:** От прозрачного до блестящего. Цвет должен соответствовать стандартному сидру, если нет других ингредиентов, которые изменяют цвет.

**Ощущение во рту:** Тело среднее, может демонстрировать танинное (терпкое) или тяжелое тело, определяемое другими ингредиентами.

### Характеристики:

Начальная плотность	1,045-1,100
Конечная плотность	0,995-1,020
Алкоголь по объему	5-12%