

TABLEAU DE SYNTHÈSE DU CAHIER DES CHARGES - CIDRE DE GLACE DU QUÉBEC IGP

	Matière première
Variétés de pommes	<p>Exclusivement des variétés de pommes tardives cultivées au Québec dans l'aire de production de l'IGP (zone de rusticité 3a, 3b, 4a, 4b, 5a, 5b et 6 et plus)</p> <p>Pour les pommes récoltées avant le 1^{er} décembre, sont considérées comme des pommes tardives, les pommes arrivant à maturité, et pouvant ainsi être cueillies dix (10) jours avant la date de commercialisation de la variété Lobo, annoncée chaque année par la Fédération des producteurs de pommes du Québec</p>
Récolte	<p>Les pommes utilisées pour l'élaboration du cidre de glace du Québec doivent demeurer entières jusqu'au moment du pressurage.</p> <p>Entreposage et conservation des pommes dans des conditions optimales afin de conserver les attributs sensoriels et les caractéristiques fonctionnelles jusqu'au pressurage.</p> <p>L'utilisation de chambre froide à des températures supérieures à -4°C est uniquement autorisée lors de l'entreposage des pommes ou du jus ainsi que lors du transport de pommes ou de jus sous permis de fabricant.</p> <p>L'utilisation de chambre froide à des températures inférieures à -4°C est interdite lors de l'entreposage des pommes et du jus destiné à la fabrication du cidre de glace du Québec</p> <p>Triage des pommes avant pressurage basée sur les attributs sensoriels et les caractéristiques fonctionnelles</p>

<p>Pressurage</p>	<p>Pressurage entre le 1^{er} décembre et le 1^{er} mars.</p> <p>Une fois le pressurage effectué, l'élaboration du cidre de glace du Québec doit être réalisée exclusivement sur le site d'exploitation principal du détenteur de la certification.</p>
<p>Méthode de concentration des sucres</p>	<p>Concentration naturelle par l'action du gel résultant des conditions hivernales. Deux méthodes possibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cryoconcentration : procédé de concentration des sucres dans le jus de pomme après pressurage des pommes • cryoextraction : procédé de concentration des sucres avec un pressurage du fruit entier ayant subi une concentration préalable des sucres. Cette méthode comprend le pressurage des pommes ayant subi l'action du gel dans l'arbre, ainsi que le pressurage des pommes ayant subi l'action du gel après leur cueillette. Si les pommes ont subi l'action du gel dans l'arbre elles doivent être cueillies après le 1^{er} décembre.
<p>Densité minimale avant fermentation</p>	<p>1,139 g/l à une température de 20°C des moûts (soit équivalent à 32 brix)</p>
<p>Caractéristiques physico-chimiques</p>	
<p>Titre alcoométrique acquis</p>	<p>Au moins 9% et au plus 13% d'alcool par volume</p>

Teneur en sucre résiduel	Au minimum 140 g/litre
Effervescence	Effervescence acquise naturellement, par usage de la méthode traditionnelle ou de la cuve close (Méthode Chamat)
Clarification	Techniques de filtration ou de décantation uniquement. Les agents de collage autorisés dans le processus d'élaboration du cidre de glace du Québec Sont ceux indiqués dans l'article 16 du Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes.
Agents de conservation	L'ajout d'agent de conservation est permis après fermentation.
	Caractéristiques visuelles
Texture	Texture liqueuse, aspect perlant uniquement si le produit est effervescent
Couleur	Robe jaune paille à ambrée, rosée ou orangée
	Caractéristiques organoleptiques
Goût	Franc et agréable en bouche

Arômes	Fruités et floraux Pommes cuites, pomme fraîche, fruits exotiques, litchi, abricot, figue Sucre, miel, cassonade
	Conditionnement
Type de bouteille	Bouteille en verre uniquement