

# Bredda utbudet med kolsyrade hantverksdrycker

Tillverkar du äppelmust, nektar eller saft och vill bredda ditt utbud? Eller har du gårdscafé och vill byta ut den vanliga läskan mot en mousserande hantverksdryck? Att tillverka drycker med tillsatt kolsyra i liten skala och som komplement till annan verksamhet går att starta med små medel och dessutom nå bättre marginaler genom direktförsäljning.

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt

**K**olsyrad dryck känns ofta festligare och blir en variation till stilla drycker av bär eller frukt. Kolsyran bidrar till att ge en annan smakupplevelse genom att reagera med receptorer i dina smaklökar som gör att drycken upplevs frisk, fräsch och mindre söt jämfört med en motsvarighet utan kolsyra. Bubblorna från kolsyran finförde-  
lar drycken i munnen, gör att fler doftmolekyler kan nå näsan och förstärker helhetsupplevelsen av drycken. Vid hantverksmässig tillverkning blir drycken inte lika hårt kolsyrad som storskaligt producerad läsk, men däremot trevligt mousserande. Fördelen är att du kan göra drycker av egenproducerade eller lokala bär och frukter och som matchar övrigt mathantverk i ditt sortiment. Att tillverka drycker med tillsatt kolsyra kan bjuda på utmaningar, men som går att lösa med rätt kunskap och utrustning.



*Drycken upplevs  
frisk, fräsch  
och mindre söt  
jämfört med en  
motsvarighet  
utan kolsyra.*

## TILLVERKNING STEG FÖR STEG

1. Blanda till din dryck:
  - 1.1. Pressa bär eller frukt till råsaft.
  - 1.2. Späd råsaften med vatten och söta till önskad sötma.
  - 1.3. Kontrollera att drycken är sur, pH 3–4.
2. Fyll drycken på tryckfat och kyl ner.
3. Trycksätt fatet till ca 3 bar med kolsyretub och gasregulator.
4. Skaka fatet tills det inte pyser längre. Fatet kan även stå kallt med trycksättning några dagar, skaka om då och då.
5. Fyll drycken på glasflaska med en mottrycksfyllare. Kapsylera direkt.
6. Pastörisera i vattenbad i eller ångprogram i ugn.

## SKUM

Något du säkert känner igen från att ha hållt kolsyrat vatten över saft eller juice är att det skummar mycket mer jämfört med när vattnet hålls upp i ett tomt glas.

**NÄR DRYCKER** tillverkas hantverksmässigt kommer de innehålla grumligheter som bubblorna i kolsyran påverkas av och gör att drycken bildar mycket skum vid upphällning. Detta komplicerar tappning på flaska jämfört med stilla drycker. Skummar det kraftigt tar det lång tid att fylla, blir mer spill och en del av kolsyran går förlorad. I liten skala är det väldigt svårt att kolsyra ren juice eller must på grund av skumbildningen.

**I STÅLET ÄR DET** att föredra att juicen blandas med vatten och kompletteras med socker för att stärka upp smaken, ungefär som en nektar. Det går också att filtrera juicen eller minska trycket i drycken för att förebygga skumbildningen.

**VID TAPPNING PÅ FLASKA** använder du en mottrycksfyllare som skapar övertryck i flaskan innan drycken tappas i. När drycken släpps på gör övertrycket att fyllningen går i ett lugnt tempo och skumbildningen blir måttlig. När flaskan är fylld jämnas trycket ut så att du kan koppla bort flaskan och sätta på kapsylen utan att det skummar över.

## KYLA

Kolsyrans löslighet i vatten ökar ju kallare drycken är. I en kyld dryck går det att få in dubbelt så mycket kolsyra jämfört med en rumstempererad. I större tillverkning nyttjas exempelvis kyltankar för att få ner temperaturen, medan du i liten skala kan använda isvatten i en hink eller en riktigt kall kyl där dina fat ryms. När du sedan tappar drycken på flaska är det viktigt att jobba snabbt för att drycken inte ska värmas upp och tappa i tryck.

**KYLA HAR** även betydelse vid serveringen. Förvaras flaskan i rumstemperatur går kolsyran ur drycken och samlar sig i flaskans "headspace". Om du då öppnar flaskan går kolsyran rakt ut i luften och drycken innehåller väldigt lite kolsyra. Kyls flaskan i god tid innan den ska öppnas kommer kolsyran åter att lösa sig i drycken.





**MATHANTVERK**  
Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

VARNING

## KONSERVERING

Drycker av bär och frukt kommer ofrånkomligen att börja jäsa om de inte konserveras på något sätt. Jästsvampar kan finnas på råvarorna och i miljön. Om inte jästen hindras kommer det jäsa okontrollerat och du får flaskor med farligt högt tryck. Kapsylerna riskerar att skjuta i väg eller så kan glaset splittas. Genom att pastörisera, det vill säga värmebehandla dryckerna, kan jästen inaktiveras utan att du behöver tillsätta konserveringsmedel. För att metoden ska fungera måste drycken även vara mycket sur med pH på 3–4.

**PASTÖRISERING** av kolsyrade drycker måste ske på redan fyllda flaskor för att kolsyran ska behållas i drycken. I liten skala gör du detta enklast i vattenbad i en kittel på spisen eller värmer med sous vide-cirkulator. Drycken värms upp av det omgivande vattnet och blir värmebehandlad i sin förpackning. För att inte få för högt tryck i flaskan används lägre pastöriseringstemperatur, till exempel 72 °C, jämfört med pastörisering av äppelmust eller andra stilla bär- och fruktdrycker.

## UTRUSTNINGSLISTA

- Tryckfat, till exempel Corneliusfat
- Regulator med manometer
- Kolsyretub, till exempel patron till Soda Streamer
- Mottrycksfyllare
- Slangar och kopplingar, säljs ofta i kit till regulatorn eller fyllaren

## VARNING


När trycksatta flaskor hettas upp ökar trycket inuti flaskan. Då finns det både risk för att kapsylen skjuter i väg som ett skott eller att flaskan spricker. Täck kitteln med lock vid pastöriseringen och använd skyddsglasögon och handskar när du försiktigt plockar upp flaskorna när pastöriseringen är klar. Försäkra dig om att du använder en flaska som klarar tryck. Hör med din leverantör.

## TIPS

Säljer du din kolsyrade dryck i eget café är det smidigt att använda hängetiketter i stället för klistrade etiketter. Då är det lätt att diska och återanvända flaskorna om och om igen.







*Funderar du på  
om kolsyrade drycker  
kan vara något för din  
verksamhet? Välkommen  
på workshop i mars för att  
lära lär dig hur du praktiskt  
går till väga och prova den  
utrustning som behövs.*

**Läs mer och anmäl dig via  
[eldrimner.com](http://eldrimner.com).**