

Prosjektbeskrivelse: Fermentering, gjærtester og sortsevaluering ved Sandalen Gård (2022–2025)

Bakgrunn og formål

Siden 2022 har Sandalen Gård drevet et omfattende forsknings- og utviklingsprosjekt med mål om å utforske nye sideruttrykk gjennom systematisk testing av eplesorter, bær, steinfrukt og ulike gjæringsmetoder. Et særlig fokus har vært rettet mot bruk av eplesorter som tradisjonelt ikke benyttes i norsk siderproduksjon, samt detaljert kartlegging av hvordan ulike gjærstoffer og fermenteringsbetingelser påvirker det sensoriske og kjemiske sluttresultatet.

Målet med prosjektet er tredelt:

1. Å identifisere nye, egnede råvarer for kommersiell siderproduksjon i Norge.
2. Å dokumentere hvordan ulike gjærtyper og prosessparametere påvirker smak, aroma, struktur og holdbarhet.
3. Å utvikle et bredere repertoar av norske sideruttrykk, både i klassisk og tradisjonell stil.

Omfang og gjennomføring

Råvarer:

Det er benyttet over 30 ulike fruktvarianter i fermenteringene, hvorav over 20 forskjellige eplesorter. I tillegg er det eksperimentert med innslag av norske bær (bl.a. aronia, rips og solbær) samt plommer og prydepler med høyt innhold av bitterstoffer.

Gjærtyper testet:

- 6 ulike vingjærstammer
- 3 ølgjærtyper (ale-typer med høy esterproduksjon)
- 4 champagnegjærstammer (inkludert *EC-1118*, *DV10*)
- Villgjæring er bevisst utelatt for å sikre repeterbarhet og hygiene i småskala produksjon.

Produksjonsmetoder:

Det er produsert sider med to hovedmetoder:

- **Moderne metode:** Temperaturkontrollert gjæring, klaring (crossflow-filtrering), mosninf, stabilisering (sulfitt), karbonering og trykksetting før tapping på flaske.

- **Tradisjonell metode (méthode traditionnelle):** Flaskegjæring med naturlig karbonering, degorgering og flaskemodning over flere måneder.

Analyser og kvalitetsmålinger:

Alle sidere har blitt analysert for:

- Sukkerinnhold (°Brix og glukose/fruktose-andel)
- pH og titrerbar syre
- Sulfitt (fri og total SO₂)
- Alkoholinnhold (vol%)
- Tannininnhold (smaking)
- CO₂-innhold (volum CO₂ i ferdig produkt)
- Lagringsstabilitet (sensorisk og kjemisk over 6–12 måneder)

Sensorisk evaluering:

Alle batcher er blindtestet internt og i enkelte tilfeller også eksternt i samarbeid med sommelierer og sensoriske paneler. Fokus har vært på munnfølelse, kompleksitet, balanse mellom syre og tanniner, samt evne til å bære kullsyre og aromakomponenter.

Resultater og kommersialisering

Per våren 2025 er det laget og dokumentert over 30 forskjellige siderbatcher, hvor ca. 20 har blitt lansert kommersielt gjennom gårdsbutikk og Vinmonopolet. Produktene har vist stor spennvidde i uttrykk og har bidratt til å synliggjøre det potensialet som ligger i norske råvarer – også utenfor de tradisjonelle sortene.

Sider basert på tanninrike prydepler og sorter som *Sommerseth Redstreak*, *Ellis Bitter* og *Gilly* har vist særlig interessante egenskaper, spesielt i kombinasjon med tradisjonell flaskegjæring.

Finansiering og eierskap

Prosjektet er 100 % finansiert og driftet av Sandalen Gård, og gjennomføres uavhengig av kommersiell eller offentlig støtte. All produksjon, analyse og dokumentasjon er utført på gården, i samarbeid med eksterne laboratorier ved behov.

Videre arbeid

Resultatene fra dette prosjektet vil danne grunnlag for videre utvikling av kommersielle produkter, og inngår også som erfaringsmateriale i seleksjon og foredling av nye eplersorter.

Prosjektet styrker gårdens posisjon som en innovativ og kunnskapsbasert aktør innen norsk siderproduksjon.