

MI TESZI NEMESSÉ A PÁRLATOT?

Célunk ezzel a kiadvánnyal, hogy segítséget és iránymutatást adjunk a jó minőségű pálinka, ill. párlat előállításához bérfőzetőink részére. A pálinkakészítésnek négy jól elkülöníthető szakasza van. Első az **alapanyagok gondos kiválasztása**, majd következik a **cefrézés, vagyis az erjesztés**. A következő lépés a cefre kifőzése, a lepárlás. Végül a pálinkát nemesítik, ez a pihentetést és érlelést jelenti.

I., CEFRE ALAPANYAGOK KIVÁLASZTÁSA ÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

A folyamat legfontosabb lépése a gyümölcs kiválasztása:

- Legyen érett és egészséges, megfelelő aromatartalmú, éretlen gyümölcs cefrézésekor csak kis mennyiségű és gyenge aromájú pálinka, ill. párlat nyerhető.
- Ne legyen penészes és rothadt, romlásnak indult gyümölcstől a pálinka dohos szagú és ízű lesz.
- Ne legyen földdel szennyezett, mert kellemetlen ízű, szúrós szagú párlatot kapunk.

A következő lépés a gyümölcs és borgazdasági alapanyagok előkészítése erjesztésre:

- Válogassuk át a gyümölcsöt. A szár eltávolítása fontos, mivel kesernyés, fanyar, zöld ízt ad a pálinkának.
- Lehetőség szerint mossuk is meg (ezzel az esetleges növényvédőszer maradványokat eltávolítjuk, melyek akadályozzák a cefre erjedését). Különösen fontos a földről felszedett gyümölcs alapos mosása, mert a talajbaktériumok mérgező anyagot, akroleint termelnek. Az ilyen pálinka, szúrós szaga, csípős íze, valamint mérgező hatása miatt nem fogyasztható.
- A csonthéjasok (szilva, kajszi-, őszibarack) magját távolítsuk el, hogy a magból képződő ciántartalom ne kerüljön a cefrébe, majd a párlatba, de a magok szárítás utáni visszakeverése megadja a megfelelő magzamatot a pálinkának. A cseresznye- és meggycefre készítésekor a gyümölcsöt nem muszáj magozni.
- Daráljuk le, vagy aprítsuk fel a gyümölcsöt, hogy pépes állományt kapjunk. Az aprítás célja a gyümölcs szövetek szétroncsolása, a cukor tartalmú gyümölcslé feltárása. Ilyen módon a sejtekben oldott cukrok felszabadulnak, az élesztők számára könnyebben hozzáférhetővé válnak. Aprító eszközként használhatunk akár szőlődarálót, vagy fűrőgéphez fogható habarcskeverőt is, de mindig vegyük figyelembe a gyümölcs sajátosságait.
- A cefretároló edényeket használat előtt alaposan tisztítsuk ki.
- Alacsony víztartalmú gyümölcsök - például birs vagy néhány erdei gyümölcs - esetében öntsük fel vízzel úgy, hogy ellepje azokat.

II., ERJESZTÉS, CEFRÉZÉS

A cefrézés lényege a gyümölcs feltárása, majd a cukortartalom csökkentése az erjesztés során. Ehhez ajánlott a fajlesztős beoltás alkalmazása. Ez a folyamat több hetet is igénybe vehet, amely során a cefrének biztosítanunk kell az optimális hőmérsékletet (15-20C°). Ha nem megoldott a tartályok hűtése, akkor az erjesztést mindenképp hűvös helyen, például pincében végezzük. A gyümölcshéjra erjedéséhez adalékanyagokra van szükségünk, amelyek segítségével a gyümölcscukor jó kihozattal alkohollá alakul.

A cefrézés legfontosabb szabályai:

- A frissen szedett gyümölcsöt ne tegyük a már erjedőben lévő, vagy kiejert cefréhez. A kis tételben kiejert cefrét az erjedést követően keverhetjük össze a többi cefrével, de közben védjük meg a romlástól (fóliával történő felületi letakarás).
- Az erjesztéshez olyan saválló, vagy műanyag edényt használjunk, amelyet előzőleg alaposan kitisztítottunk, fertőtlenítettünk. Ne használjunk olyan edényt, amely előzőleg szerves oldószert vagy üzemanyagot tartalmazott.
- Az erjedés és a cefretárolás időtartama alatt a cefrét meg kell óvni a levegő oxigénjétől. Az első napokban a keletkező széndioxid megvédi a cefrét, a későbbiekben precíz, légmentes zárással kell a védelmet biztosítani. A gyümölcsök savtartalma jelentősen eltérő, ezért a cefre savvédelmét savazással kell biztosítani. Elsősorban a (gazdaboltokban kapható) citromsav ajánlható a házi cefrézéseknél a savazásra. Adagolása 1-5 g/liter citromsav a cefre, a gyümölcs jellegétől függően. Pl. a körténél az 5 g/liter, míg a ribizlinél 1 g/liter adagolása szükséges.
- A cefrézés első napjaiban gondoskodjunk a megfelelő keverésről, hogy a felszínre került szilárd gyümölcscrészeket az edény aljára juttassuk.
- Az erjedés időtartama ideális körülmények között 10-12 nap, de akár négy hetet is igénybe vehet.

A kiejert cefrét „légmentesen” el kell zárni a környezettől, azt már ne kevergessük, ne nézegessük, légmentes lezárás után levegővel többet ne érintkezzen, így kerülhető el, hogy alkoholtartalma ne csökkenjen. Ha az alkoholtartalom csökken, kimegy a cefréből sokkal kevesebb pálinkát kapunk. Javasolt a fóliás takarás.

- Cukrot nem szabad használni a cefrézéshez, de a párlathoz sem!

Irányított erjesztés lépésről lépésre:

1. Első lépésként ellenőrizzük a cefre savasságát (pH-ját). Otthoni körülmények között lakmuszpapírral, illetve pH-papírral tudunk dolgozni, amelyeket borászati szaküzletben

tudunk beszerezni. Szükség esetén citromsavat vagy 10%-os foszforsavat alkalmazhatunk a megfelelő savasság beállításához. **Az optimális savasság 2,8-3,2 pH közötti érték. A sav beállítás az irányított erjesztés egyik kulcslépése!**

2. A savasság beállítását követően, vízben feloldott **pektinbontó enzimet** alkalmazunk a jobb lényeredék, a jobb erjedés érdekében. Az enzim mennyisége 2-3 g/mázsa. Ez az enzim lebontja a pektint, elfolyósítja a cefrét, melynek következtében több erjeszhető cukor válik szabaddá, gördülékenyebbé válik az erjedés, és az aromafelszabadító hatása miatt illatban és ízben koncentráltabb lesz a cefre és a pálinka. Jóval kevésbé fog habzani az erjedő cefre.

3. Az enzim bekeverése után azonnal adjunk **komplex élesztőtápanyagot** a cefréhez 20 g/q dózisban, mely anyag javítja az alkohol kihozatalt, és alapvetően elegánsabbá és gazdagabbá teszi a pálinka aromáját.

4. Majd 20 g/q dózisban **fajélesztővel be kell oltani a cefrét**. A fajélesztő végzi magát az erjesztési folyamatot. A fent említett adalékanyagokat szintén borászati szaküzletben lehet beszerezni.

Erjesztett szőlőtörköly:

A pálinkafőzést tekintve a törköly értékét szesztartalma határozza meg. A szesztartalma a törköly cukortartalmának függvénye. Szesz csak alkoholtartalmú nyersanyagból párolható. Az édes törkölyben lévő cukrot tehát előbb szeszé kell átalakítani, vagyis a törkölyt erjeszteni kell.

A törköly erjesztését azok az élesztőgombák végzik, amelyek a szőlőfürttel kerültek a mustba, illetve az édes törkölybe. Nekünk csupán az előkészítés munkája marad. Ennek a munkának a szakszerűségétől, valamint a helyes tárolástól függ a 100 kg-onkénti szesznyeredék nagysága.

Sajtolás után a törkölyt - mielőtt bemelegednék, s így veszendőbe menne a cukortartalma - gondosan kitisztított kádba vagy félfenekű hordóban (műanyag edénybe) rakjuk, de a törkölyt minden esetben gondosan be kell taposni a tárolóedénybe, s mint egy befőttesüveget, fóliával lekötözzük. Ezzel az alkohol elillanásának és a külső nedvesség behatolásának gyakorlatilag gátat vethetünk.

A kierjedt törköly hosszabb ideig való eltartása, valamint szállítása szempontjából előnyösebbek a következő módszerek:

- Jól használhatók pl. a 60 literes műanyag hordók, melyeknek légmentesen záró fedelük van. Az így erjesztett, igen hosszú ideig (1-2 év) romlásmentesen eltartható.
- A törkölyt műanyag zsákokba tömörítjük. A zsákok száját visszahajtással - kétszer kötjük le. Ily módon a szesztartalom jobban megőrizhető, mint a kádakban vagy vermekben

való erjesztés és tárolás mellett. A törköly erjedése, ha kedvező feltételei vannak, gyors lefolyású. Rendszerint 15-30 nap alatt kierjed, ezután kifőzhető. A szakszerűen tárolt törköly színe üde marad, a beázott megbarnul. 100 kg törkölyből rendes körülmények között 7-9 liter 50 fokos pálinka készíthető.

III., LEPÁRLÁS

A desztilláció lényege, hogy a gyümölcsből kinyerjük az alkoholt, ám úgy, hogy közben megőrizzék a benne lévő aromákat. Mindemellett a lepárlás bonyolult elválasztási és töményítési, koncentrálni folyamat.

Főzdeinkben kisüsti lepárlási módot alkalmazunk, mely kétszeri szakaszos technológia. Ez nem csak attól kisüsti, hogy megszabott a lepárlóüstök térfogata – maximum 1000 liter –, hanem abban van a lényege, hogy két különálló desztilláció során kapunk végterméket.

Hétköznapi nyelven: először megfőzzük a cefrét, vagyis a desztillálás során kinyerjük belőle az alkoholt és egyéb illóanyagokat. A gőzt hűtjük, és az így kapott alkoholos folyadékot, az alszeszt egy újabb, különálló szakaszban tovább finomítjuk. Ekkor választjuk le a középpárlatról a kellemetlen íz-, és illatanyagokat tartalmazó elő-, és utópárlatot.

Az előpárlat tartalmazza a legillékonyabb részeket, amelynek egy része rontja a pálinka élvezeti értékét. Addig tart a leválasztása, amíg eltűnnek a csípős aldehidek, és gyümölcs ízű lesz a párlat. A középpárlatban vannak a legértékesebb anyagok: az etilalkohol és az aromaalkotók. Ez a pálinka! Tiszta párlat, kellemes, gyümölcsre jellemző illatú és ízű.

IV., NEMESÍTÉS, ÉRLELÉS

A pálinkát néhány hónapig pihentetni kell. A párlat ez idő alatt „rendezi önmagát”, az eredeti értékei nem változnak, ám az ital egyre harmonikusabbá válik. Ez idő alatt állnak helyre a párlat belső egyensúlyai, megszűnik a darabossága, nyersesége: letisztul és lekerekedik.

A pálinkát nem csak pihentetik, érlelik is az előírásoknak megfelelő ideig, és megfelelő úrtartalmú fahordóban. Az érlelt pálinka minden tekintetben más, mint a pihentetett pálinka. Egyrészt a hordótól nyert színe különbözteti meg, másrészt azok a többletértékek, amelyek az érlelés során keletkeznek: a harmonikus virágillat, a kellemesen lágy, fűszeres háttér és az édeskés gyümölcsösség.

Az ágyas pálinkát gyümölcságyon - ez lehet friss vagy aszalt gyümölcs - érlelik, eközben a gyümölcs szín-, és íz anyagai kioldódnak, ettől megváltozik a pálinka, íze a gyümölcs-cukortól karakteresebb lesz.