

Gyümölcs	Érés-cefrézés ideje	Gyümölcs specifikumai	Cefrőzés specifikumai	PH értéke	Kell-e savat adagolni? a gyüm. savtartalma	Kell-e pektinbontó?	Pálinka kihozatal 100kg/50°
Szamóca (földieper)	május-június		egy adagban cefrézni, gyorsan főzni, mert könnyen romlik	3,5-3,9	igen 0,6	igen	4-5
Köszméte	május-június		erjedés után gyorsan főzni	2,5-3,0	nem	igen	6-7
Cseresznye	május-június	fajtajelleges várni kell, hogy megjőjjön az illata	szár és mag nélkül kell cefrézni "szaladós"	3,5-4,3	igen 0,4 - 0,8	nem	7-9
Málna	június-július	illatos, ízes, aromás	egy adagban cefrézni, gyorsan főzni, mert könnyen romlik	3,6-3,7	igen 0,8	igen	2-3
Meggy	június-július	karakteres	szár és mag nélkül kell cefrézni, "futós", lehet "érlelni" a cefrét	3,5-4,0	nem 1,0 - 1,8	igen	6-8
Ribiszke	június-július	a fekete karakteres (fenyős-gyantás) a piros lágyabb	bogyózni, egy adagban cefrézni, gyorsan főzni, mert könnyen romlik	3,5-3,8	nem 1,2	igen	6
Őszibarack	június-október	jellegtelen pálinkát ad, mert a cefrőzés során elvesznek az aromák	mag nélkül kell erjesztetni, mert keserű lesz a pálinka	3,6-4,2	igen 0,3 - 0,4	igen	6-8
Faeper (szeder)	július	folyamatosan érik, gyorsan romlik	egy adagban cefrézni, gyorsan főzni, mert könnyen romlik (pöcegödör)	4,0-5,0	igen	igen	8-9
Kajsziparack	július	tart, szárított magot visszatenni a cefrébe a magzamat miatt	mag nélkül kell erjesztetni, mert keserű lesz a pálinka	3,5-3,8	igen 0,6	igen	7-8
Szilva	július-október		mag nélkül cefrézni	3,0-4,5	nem 0,8 - 1,2	igen	10-11
Körte	július-október	utóérő (néhány fajtánál "szotyósodás")	darálni, savazni, gyorsan főzni	3,5-4,5	igen 0,1 - 0,3	igen	6-8
Szeder	július - aug.		egy adagban cefrézni, gyorsan főzni, mert könnyen romlik	3,4 - 3,8	nem?	igen	6-7
Áfonya	július- szept.		zúzás - pépesítés	3,4 - 3,6	nem	igen	6-7
Alma	augusztus - okt.	hámozni, magozni nem kell		3,3 - 4,2	igen 0,2 - 1,2	igen	6-9

Gyümölcs	Érés-cefrézés ideje	Gyümölcs specifikumai	Cefrézés specifikumai	Édes cefre pH értéke	Kell-e hozzá savat adagolni?	Kell-e hozzá pektinbontó?	Várható pálinka kihozatal 100kg/50°
Bodza	augusztus-szept.	ernyős	bogyózni, egy adagban cefrézni, gyorsan főzni, mert könnyen romlik	3,8 - 4,2	igen	igen	3-5
Szőlő	augusztus - okt.	fürtös, nem utóérő	bogyózás-zúzás	3,5 - 4,0	3,5 pH felettieknél	igen	10-14
Som	szeptember	"utóérő"	magozni, pépesíteni	3,0 - 3,2	nem	igen	5-6
Berkenyék	szeptember, illetve a fagyok beálltakor	házi, madár, barkóca	szár nélküli zúzás-pépesítés + víz adagolás (előfőzés?)	3,3 - 3,5	nem	igen	3-8
Birs	szeptember - okt.	molyhos, száraz, kemény, taplóso- dásra hajlamos	molyhot leszedni, előfőzni, vagy ágdarálással péppé zúzni sok vizet adni hozzá	3, 5 - 4,0	igen 0,9	igen (sokat)	5-7
Csipkebogyó (hecsedli)	október - nov. még februárban is, ha van		csak ha a dér megcsípte előfőzni, vagy zúzva pépesíteni, esetleg magozni	3,2 - 3,3	igen	igen	3-5
Kökény	október - nov.		csak ha a dér megcsípte, magozni vagy zúzva pépesíteni	3,6-4,2	nem	igen	5-7
Naspolya	november-dec.	utóérő	csak ha a dér megcsípte, zúzva pépesíteni	4,0 - 4,4	igen	igen	5-6
Szőlő törköly	november-febr.	lehetőleg bogyózott szőlőből, ne préseljük "agyon"	bedöngölve, légmentesen		nem	nem	6-8
Borseprő	november-ápr.	gyorsan romló	frissen főzni, ... mert habzik, ezért óvatosan fűteni		nem	nem	?? Mennyi alj bor maradt benne

A táblázat és az adatok nagy része Békési-Csarnai: Házi pálinkafőzés c. könyvéből lett idemásolva

A közölt adatok és tapasztalatok másik része egyéb szakirodalmakból, illetve a "Pálinkafőzés (otthon) topik tagjainak megfigyeléseiből származnak.

A cefrék élesztővel való beoltásához a friss sütőélesztőn kívül, ajánlják még az Uvaferm 228 (bogyósok, meggy) Danstyl (minden gyümihez), HEFIX (szőlők) használatát.

1. Friss gyümölcsök						
Megnevezés	energia (kj)	kcal	fehérje (g)	sav (g)	szénhidrát (g)	rost (g)
Alma	130	31	0,4	0,4	7,0	1,3
Ananász	223	53	0,4	0,7	12,0	0,4
Banán	441	105	1,3	0,1	24,2	0,4
Birsalma	176	42	0,6	0,9	9,1	1,9
Citrom	113	27	0,4	5,8	2,3	2,2
Cukordinnye	168	40	0,3	0,1	9,5	0,7
Cseresznye	265	63	0,8	0,7	14,0	0,4
Görögdinnye	122	29	0,5	0,2	6,5	0,8
Grépfrut	151	36	0,5	1,6	7,2	0,4
Kajszibarack	202	48	0,9	0,6	10,2	0,8
Kivi	218	52	1,0	0,6	11,3	0,8
Körte	218	52	0,4	0,3	12,0	2,6
Mandarin	189	45	0,7	0,8	9,8	0,5
Málna	122	29	1,2	0,8	5,4	5,6
Meggy	218	52	0,8	1,4	11,0	0,3
Narancs	172	41	0,6	1,5	8,5	0,5
Őszibarack	172	41	0,7	0,3	9,0	1,0
Ribiszke	143	34	0,6	1,2	7,0	4,3
Szamóca	147	35	0,9	0,6	7,2	0,8
Szeder	139	33	0,8	1,8	6,0	4,0
Szilva	244	58	0,7	0,5	13,1	0,5
Szőlő	328	78	0,6	0,5	18,1	1,3

Mint régi savazó, (tudom, vesszenek a savazók :-))) mondom a következőket:

Nem kell mindent, minden áron savazni, gyorsan ki kell főzni.
 Faeper, földieper, málna, körte cefrék érzékenyek, ezeket kell savazni, bár nagyobb a pH értékük, mint az átlag de kevesebb savval beáll a pH3, tapasztalati érték 1,5 dl 37%-os akkusav 100kg cefréhez.
 Ha mégis savazunk, tapasztalati átlag érték cseresznye, szilva, barack esetén 2 dl 37%-os akkusav 100kg cefréhez.
 Meggy, mirabel (fósó) szilva pH-ja olyan alacsony, hogy ezért nem kell savazni.
 A savat 10% alá hígítva adjuk a cefréhez, és percekig keverjük, mert nehezen oszlik el.
 A 37%-os akkusavval egyenértékű a 80 %-os foszforsav, ugyanannyi kell belőle, csak sokkal drágább.

Ha most fejből nem tudtam leírni mindent, akkor a savazásról írtam a 5148, 6804, 6809, 7858, 8621, 8646, 8796, 8826, 8950, 14739, 14767(árak), 15929, 15938, 20372, 29893 hozzászólásokban, a pH mérőről a 6808, 6824, 9597, 15506 hsz-ban.

		Cukrok	
		magas	alacsony
Savak	közepesen magas	legjobb ízkombináció	savanyú, fanyar, keserű
	alacsony	édes	íztelen

Gyümölcs	Cukor	Sav	Szárazanyag
Alma	6-12	0,2-1,2	14-18
Körte	8-12	0,1-0,3	14-18
Birs	11	0,41	15,5
Cseresznye	12-18	0,4-0,8	14-20
Meggy	8-15	0,6-1,8	15-20
Kajszi	8-12	1,0-1,8	12-18
Szilva	10-20	0,5-1,2	15-20
Őszibarack	8-12	0,3-0,4	14-16
Málna	5,4	0,8	
Ribizli	7	1,2	
Szamóca	7,2	0,6	
Szeder	6	1,8	
Szőlő	18	0,5	

Gyümölcs	Cukor	Sav
Alma	6-12	0,2-1,2
Körte	8-12	0,1-0,3
Birs	11	0,41
Cseresznye	12-18	0,4-0,8
Meggy	8-15	0,6-1,8
Kajszi	8-12	1,0-1,8
Szilva	10-20	0,5-1,2
Őszibarack	8-12	0,3-0,4
Málna	5,4	0,8
Ribizli	7	1,2
Szamóca	7,2	0,6
Szeder	6	1,8
Szőlő	18	0,5