

A pálinka hígítésének egy módszere

Minden pálinkafőző azt szeretné, hogy a lefőzött pálinkája hígítás után is kristály tiszta legyen – ne kelljen az „opálosság” rémétől tartania.

[Tudni való, hogy a pálinka hígítás utáni „megszürkülését” – „opálosodását” a leggyakrabban – **de nem kizárólagosan** – a pálinkában oldott állapotban található kozma-alkohol felesleg okozza, amely hígítás hatására „kicsapódik” a pálinkában – opálossá téve azt.]

Hogy hígítás után is kristálytiszta maradjon a pálinkád, ahhoz az alábbi szabályokat tartsd be:

1/ szabály: a 7-14 nap alatt elforrt cefrét – azonnal főzd le

2/ szabály: az alszeszről valamilyen módszerrel válaszd le a felesleges kozma-alkoholt

3/ szabály: „tisztázás-finomítás előtt” alaposan tisztítsd ki **belülről** :

- az üstöt
- a sisakot
- a páracsővet és - a hűtő (spirál) csövét is

4/ szabály: alkalmazd a **10/10-es szabályt**

4/a A példa kedvéért: a tisztázás végeredménye **6 liter 71 v/v%-os középpárlat**, melyet **47 v/v%-ra** szeretnél kihígítani – az aktuális számaidat majd helyettesítsd be

4/b A hígító víz mennyiségének **egyszerű meghatározása** (amely nem számol a **kontrakció** jelenségével):

$$6 \times 71 = 426 : 47 = 9,06 - 6 = \sim 3,1 \text{ l víz}$$

[A középpárlat mennyiségét - 6 liter - és a szeszfokát - 71 v/v% - összeszorozod és a szorzatot (az „eredményt”) elosztod a kívánt - 47 v/v% - szeszfokkal – így megkapod, hogy a 6L 71 v/v%-os párlatból 9 liter 47 v/v%-os párlatod lesz, tehát (9,06-6=) **~3,1 liter** vizet kell önteni hozzá]

4/c ... alkalmazd a **10/10-es szabályt**, ... azaz
a **3,1 liter vizet 10 részletben – 10 percenként öntsd a párlathoz**

Lefordítva: a 6 L középpárlatot beleöntöd egy min. 10 Literes edénybe és **lassú kevergetés közben** - vékony sugárban – **belecsorgatsz** 3 dl - a párlattal egyező hőfokú - vizet.

Vársz 10 percet - hogy az elegy „megnyugodjon”, feldolgozza a „hígítási-sokkot” – közben néhányszor, lassan megkevered...

... és ezt megcsinálod még 9x - ... a végeredmény: kristálytiszta párlat!!

Mielőtt nekilátsz a hígításnak – végezz próba hígítást 1 liter középpárlattal!

Néhány gondolat arról, hogy milyen vizet használj hígításra:

1/ A pálinka **élelmiszer** – ezért csak olyan vizet önts bele, amely **élelmiszer minősítésű** (a „teszkós” ioncserélt víz nem élelmiszer, ... „desztillált” vizet szoktál inni?)

2/ A pálinkához öntött víz „más” ízt, illatot, zamatot ne adjon a pálinkához

3/ Használj semleges ízű, illatú, zamatú – élelmiszernek minősülő – csapvizet, ásványvizet, ha az megfelel a fenti két pontban írtaknak és alacsony a Ca, Mg tartalma.