

Ha pontosan szeretnéd tudni a cefréd pH értékét, akkor mindenképpen érdemes beruháznod egy digitális mérőeszközre. A lakmuszpapírt nem ajánlom, mert a cefre is beszínezheti.

A pH mérők közül lehet választani a 2.000Ft-ostól ( aliexpress, ebay, stb ), a több tízezer forintosig, azonban az a tapasztalat, hogy a 10-15.000Ft-os kategóriában már megbízható, pontos, cserélhető elektródás készülékek is kaphatóak. Lásd az ADWA termékeket. Ebben a kategóriában, bőven megfelel a cefrészekor a tizedeket mérő típus is, de a századokat mérő sem sokkal drágább.

Tehát, milyen savakat használjunk a cefre pH beállítására?

- **75%-os foszforsav E 338**  
( <https://floravita.superwebaruhaz.hu/foszforsav-75-os-15-kg-t199018> )
- **96%-os kénsav E 513**  
(<https://floravita.superwebaruhaz.hu/kensav-96--os-1-liter-18-kg-os-t525638>)
- **80%-os tejsav E 270**  
(<https://floravita.superwebaruhaz.hu/tejsav-80--os-1-kg-elelmiszeripari-minoseg-e270-t486644> )
- **A 37%-os akkumulátor savat** félve említtem meg, mert az előzőekben említett, E-513-hoz képest más minőségbiztosítási feltételek mellett készítik. Azonban azt is meg kell említeni, hogy nagyon sok magánfőző használja, mert olcsó, és könnyen elérhető, illetve **nincsenek arra mutató vizsgálati eredmények, hogy ez a fajta sav, bármilyen negatív hatással lenne a cefrére, a majdani pálinkára.**
- **A citromsav, háztartási sósav, stb felejtős**

**Szóval, hogy „savazok” én?**

A neten fellelhető információkat megpróbáltam megszerezni, és azok alapján szoktam készíteni egy 95-5százalékos foszforsav, tejsav elegyet, vagy egy 45-45-10-es foszforsav-kénsav-tejsav elegyet. Az pépesített cefrének megmértem a „kémhatását” (savasságát-lúgosságát) pH mérővel, és ha szükségesnek látom, akkor teszek hozzá „savat”. Ha 3.4-3.5 körüli pH értékeket mérek, akkor általában nem szoktam a savazást erőltetni. Ha attól magasabb számot mutat a kijelző, akkor a mérési eredménytől függően 1-2 dl. Amennyiben savat öntök a cefréhez , akkor ezt még a élesztő, és a pektinbontó hozzáadása előtt teszem meg, és fűrószárral alaposan elkeverem a savat a cefrében, majd következik egy „ellenőrző” mérés, aminek az eredményétől függően - ha szükséges – akkor újabb adag savat adagolok . Sokan ragaszkodnak ahhoz, hogy kihígítsák a savakat, én azonban nem vettem észre negatív hatást a tömény savval való pH csökkentéskor.

(Persze vigyázni kell, hogy a tömény kénsav ne csöpöngen a ruhára, és a cefrében is alaposan el kell keverni)

Ha valakinek nincs mérője, és mindenképpen szeretne savazni, az azt tartsa szem előtt, hogy nincs olyan, hogy „KELL”. Főleg egy szilvánál, körténél, szőlőnél. Ilyen „saccolós” savazásnál illik megnézni egy táblázatot a gyümölcsök átlagos savtartalmáról, és az alapján elvégezni a kezelést. Ez esetben, ökölszabályként elmondhatjuk azt, hogy 100 kg gyümölcs 0,3-0,5 pH csökkentése 2-3dl foszforsavat igényel. Ha azt vesszük alapul, hogy 3,3-2,8 közötti érték a „ideális” Ezzel a mennyiséggel nem nagyon lehet mellé löni.

**Jó tanács:** ha a vissza-ellenőrzéskor kiderül, hogy „elmérted” a mennyiségeket és „túlsavaztad” a cefrét (pl.: pH 2,5-re) – semmi gond : némi víz hozzáadásával a javallott pH tartományba „visszaállíthatod” a cefre „savasságát”! Kisebbséget adagolj – alaposan keverd össze – mérd újra többször, míg az „ideális” 2,8 – 3,2 pH tartományba „beáll” a cefre pH értéke.