

Pálinkacefre savszintjének beállítása ill. ellenőrzése

Közvetlen a savazás előtti feladatok:

-a gyümölcs péppé zúzása, ledarálása majd utána közvetlenül megmérni a brix értéket amiből az édes cefre gyümölcscukor tartalmára lehet következtetni. (ebből lehet várható bruttó alkohol tartalmat megállapítani, mintavétel szabályát be kell tartani...)

-az édes cefre szükség esetén vízzel történő felhígítása, a víz klór és bármilyen szennyeződéstől mentesnek íztelen szagtalannak kell lennie. (élelmiszerről van szó...)

-a pektinbontás művelete nem maradhat el semmilyen gyümölcsnél !

-ezek után jön az édes cefre savszintjének a beállítása a pálinkaélesztő használata előtt közvetlenül.

1 . Felkészülés:

-technikai eszközök:

-elektródás pH mérő

-19 g/g %-os étk. foszforsav , kereskedelemben kapható

-mérőhenger ml-es

-1 liter-es befőttes üveg

-védőszemüveg , védőkesztyű

2. Édes cefre bemérése

A pépesített cefrét jól keverjük össze és vegyünk ki 1 liter mintát a méréshez. Fontos a mintavételezésre.vonatkozó.szabályok.betartása.ami.biztosítja.a.mérésünk.pontosságát.!

Minden esetben mérjük meg az édes gyümölcscefrénk sav szintjét. A mérést legegyszerűbben és legpontosabban a kereskedelemben kapható elektródás pH mérőkkel tehetjük meg.

1/ ...ha, az édes cefre pH-ja 3,2 pH vagy az alatti

Mérjük meg a pH-t és ha 3,2-2,8 között vagy alatta van akkor az édes cefrénket **NEM kell** savazni első körben. Ebben az esetben csak az erjedés után kell ellenőrizni a savszintet . Amennyiben nem tudjuk az erjedés után napokon belül kifőzetni a kierjedt cefrénket és a savszint 3,2 pH felé kúszott akkor utólagos savazást kell alkalmaznunk, különben megromolhat a kierjedt cefrénk.

2/ ...ha, az édes cefre pH > 3,2 pH

- A mért érték magasabb mint 3,2 pH akkor biztosan csökkentenünk kell az édes cefrénk pH-ját.

3.Édes cefre illetve a kierjedt cefre pH beállításának lépései

Amennyiben a pH magasabb, mint 3,2, akkor nagy valószínűséggel nem tudjuk megspórolni a savazási folyamatot mert ebben a cefrében savhiányos állapot van és negatív folyamatok indulhatnak el az erjedés elejétől, amelyekért a káros mikroorganizmusok felelősek (baktériumok,penészek). Amennyiben savaznunk kell azt mindenképpen a **zúzás és pektinbontás után tegyük!**

Az alábbi savbeállítás csak egy példa számos más úton is el lehet jutni a megfelelő pH szinthez !

- a, mérjük meg a savazásra váró édes cefrénk össztömegét vagy össztérfogatát és jól összekeverjük
b, vegyünk egy befőttes üvegbe mintát. (1 liter vagy 1 kg)
c, vegyünk elő egy mérő hengert amelyet töltünk fel 19 g/g %-os foszforsav-val .
d, megmérjük a minta cefre pH-ját a befőttesüvegben.
e, a mérő hengerből óvatosan öntsünk foszforsavat a minta cefrénk-hez , pl. 10 ml.
f, jól összekeverjük a befőttesüvegben lévő gyümölcs elegyet és újra pH-t mérünk.
g, a savazást , összekeverést , újra pH mérést addig végezzük amíg 3,0 nem lesz a pH-ja minta cefrénknek.
h, amikor beállt a minta cefrénk pH-ja akkor a mérő hengerről leolvassuk a fogyást és már csak fel kell szoroznunk a cefrés hordó tömegével vagy a térfogatával.
pl. ha volt 300 liter édes cefrénk , és az 1 liter minta cefrénket 10 ml foszforsavval állítottuk be, akkor $300 \times 10\text{ml} = 3000 \text{ ml}$ (3 liter) foszforsavat kell önteni a hordónkba.

Én egy vegyipari cégtől veszem a 19%-os élelmiszeripari foszforsavat 5 liter-es kiszerelésben.

Az újabb kutatások szerint érdemes a foszforsav mennyiségének az 5 %-át tejsavval kicserélni, amely pozitív hatással van a pálinka észterek aromák keletkezésére.

Miért foszforsav ?

- a foszforsavval 2 legyet ütünk egy csapásra:savszint csökkentés valamint az élesztők szaporodásához „energiabomba”...
- kénsavat NE használjunk mert ettől megőrülnek a főzések ugyanis az erős maró hatású és ez a fajta sav megeszi a réz üstöket!!!!
- ami még jó a borkósav , citromsavat szintén NE használjunk.

Példa a legutóbbi savazásomra:

2015. augusztusa.

egy kicsit túl szaladtam a vilmos körte cefrém savazásával és 2,6 lett a pH.... , ennek ellenére beoltottam fajlesztővel és rotyog...

2014.szeptembere:

- 120 liter besztercei szilva cefrém pH-ja 3,95 volt .
- a célom a savszint 3,0 pH történő csökkentése
- a módszer a fenn leírt volt
- a mennyiség a 11,1%-os foszforsavból 2,5 liter volt
- a savszint beállt 3,05 pH-ra és gyönyörűen lassan erjed a cefrém kb 20 Celsius fokon !

Javaslat a Kokoferm Kft. prospektusáról:

Tájékoztató jelleggel 0,3-0,5 pH egység csökkentéshez kb. 1 liter 10 %-os foszforsavra van szükség 100 kg gyümölcs esetén

Savazás borkósavval : használat előtt vízben feloldani , 1 - 3 g/kg gyümölcs a savigény

Ignác, Tibor

Hármas-Körös Pálinka Manufaktúra

pálinkamester-szakmérnök MSC

Budapesti Corvinus Egyetem

www.hunigi.hu

Gyomaendrőd , 2020.12.17.

Sok sikert a savazáshoz , fontos a fokozatosság betartása !