

Talán nem is a legjobb szó rá, hogy” savazás”, - nekem szimpatikusabb az, **hogyan pH beállítás!**

Kicsit kezdő szinten nézzük miről is van szó?

A gyümölcs feltárása (darabolás, zúzás , magozás, pépesítés) után megmérjük az édes cefre pH értékét,

... és ha ez magasabb, mint pH 3.5 – akkor következik az, hogy valamilyen savval (borkósav, foszforsav, kénsav vagy foszforsav-kénsav - tejsav 45-45-10 % arányú keverékével) beállítjuk 2.8 -3.2 pH értékre !

Ha savazunk, akkor mindenképp tegyünk pektinbontót a cefrébe, mert az erős savak megakadályozzák a természetes pektinbontó működését!

A savat - savakat előbb hígítsuk ki vízben, így jobban, könnyebben oldódik a cefrében!

Ha a cefre sok vizet kíván, akkor a hozzáadott vizet mindenképp állítsuk be 2.8 -3.2 pH-ra, hisz a hozzáadott víz „kilúgozza” a cefrét!

A pH beállítást apránként, a savat-savakat többször, kis adagokban hozzáadva végezzük és minden „savazás” után alaposan keverjük össze a cefrét és végezzünk pH ellenőrzést - ... és ezt ismétljük mindaddig, amíg el nem érjük a kívánt pH értéket!