

## Láczay László darálója

Az irányított cefrézés (egyik) legfontosabb eleme a gyümölcsök „sejt-szintű” feltárása, - azaz pépesítése -, annak érdekében, hogy a gyümölcs összes sejtjéből az **összes sejt nedvben oldott cukrot az élesztőgombák számára elérhetővé, azaz erjeszhetővé tegyünk.**

**Miért van erre szükség? ... több okból is:**

- 1/ **nem kell** sem vizet, sem cukrot hozzáadnod a cefréhez, hisz „leves” és „édes” lesz a cefre
- 2/ az élesztők így **gyorsan** el tudják erjeszteni a cefrét
- 3/ így a gyümölcs **összes** cukortartalmából alkohol képződik – **nő a „kihozatal”**
- 4/ nem „hígul” a cefre **pH-ja** – nem (feltétlenül) kell sav pótlást végezni
- 5/ a pépesítés következtében az **elsődleges íz, illat, aroma anyagok is teljesen feltárodnak**
- 6/ ... ha gyorsan elerjed a cefre, akkor minimális lesz az íz, illat, aroma veszteség
- 7/ ... ha gyorsan elerjed a cefre akkor kevesebb kozmaolja és etil-karbamát képződik benne

Tehát láthatod, hogy érdemes „beruházni” egy olyan eszközre, amelyiktől a cefrézési, majd pálinkafőzési sikered nagyban függ. ... és ha már beruházol, akkor javaslom László „gépét”, mert ez nem csak az almástermésűek pépesítését végzi el tökéletesen, hanem **tárcsa csere nélkül** képes magozni és pépesíteni a barackot, szilvát, ( ... és talán cserit, meggyet is – de azt még nem próbálta).

**László gépe:** ... egy régi 25 literes, alumínium tejeskannából lett kialakítva. A gépet egy 3,5kw-os, 400 voltos motor hajtja, melynek a fordulata: 1440p/s. A vágó tárcsa 3 mm-es ACÉL lemez, melyet 0-180 foknál bevágtak 6-7 cm mélyen. A bevágást jó éles szögben kell elvégezni, így a „kések” egyből „élt” is kapnak. A bevágásokat 2-3 mm-re meg kell „nyitni” – mert ezek lesznek a vágó élek.

A gyakorlatban kiválóan működik, melyről te is meggyőződhetsz, ha a „videó galéria” menüpontban megnézed a daráló működéséről készült „Láczay László darálója” című videót.

