

Nyomkodjam vagy keverjem, ... vagy egyiket sem ?

... esetleg mindkettőt! A különböző pálinkás fórumokon, fészbuk-csoportokban sokszor „vérre-menő viták” zajlanak arról, hogy: hogyan, mennyit, ... és kell-e egyáltalán „macerálni” a cefrét, ha a hordóba tettük?

Vannak akik megpróbálják „modellezni” azt a nagyüzemi gyakorlatot, amelyet a Videó-galéria/ Egyéb videók/ animáció-cefrézés-lepárlás filmcskén látható 0,50 – 1,25 közötti időszakban: a cefre egy fűthető-hűthető acéltartályban van, keverőlapátok homogenizálják és időnként „körbeszivattyúzzák, így szüntetve meg a cefre tetején kialakult „bundát”. Tökéletes megoldás – nem érintkezik oxigénnel a cefre. ... de ez nagyüzemi módszer és gyakorlat ...

1/ ... az otthoni változata így működik

A szükséges adalékanyagokkal ellátott, pépesített cefrét 60 literes hordókba teszik, lezárják a hordót és kotyogót tesznek rá. Naponta 1-2x a hordót „körkörösén megtáncoltatva” (ezért a 60 L-es méret) érik el, hogy a „bunda lé alá kerül”. Amikor a kotyogók már „nem zenélnek” – kifőzik a cefrét.

2/ **Másik megoldás:** a pépesített, (faj)élesztő gombával beoltott cefrét jól záródó fedelű hordóba teszik [... ami annyira azért nem zár „jól”, hogy az erjedés során keletkező CO₂-ből azt a mennyiséget, ami a hordóból távozni „akar”, azt nagyobb ellenállás nélkül kiengedi]. A főerjedés időszakában naponta 1-2 alkalommal a lé alá nyomkodják az időközben kialakult „bundát” / lásd: Videó-galéria/szakmai videók/Bunda lé alá nyomkodása/ egy erre a célra szolgáló „csömöszölővel” / lásd: Képgaléria/Csömöszölő/ vagy akár kézzel.

A főerjedés vége felé már max. naponta 1x történik csömöszölés – és ha elforrt a cefre, rögtön kifőzik. Sokan ennél a módszernél is kotyogót építenek be a hordó fedelébe - de „csömöszölnek” napi 1-2x.

Ez egy jól bevált gyakorlat – és minőség romlás nélküli cefrét eredményez az erjedés végére, ha:

- kiváló minőségű gyümölcsöt válogatás és mosás után pépesítve cefréztél
- a cefrét „beoltottad” (faj)élesztőgombával
- a cefrés hordót hűvös helyre állítottad
- tiszta körülményeket biztosítottál az elejétől fogva a feldolgozáshoz – az erjesztéshez

Bátran követheted ezt a gyakorlatot!

3/ .. erről nem írok – csak nézd meg a Videó-galéria/szakmai videók/ Galagonya cefre fűrószárazás videót – **ELRETTENTÉSÜL!** ... a forrásban lévő cefrével ezt ne tedd!

(a felvétel még akkor készült, amikor a galagonya pépesítése, homogenizálása zajlott – akkor lehet)

Sajnos vannak akik ezt módszert alkalmazzák a „bunda bekeverésére” - **NE TARTOZZ KÖZÉJÜK!**

Miért ne?

- mert a cefrébe feleslegesen viszel be „levegőt” ,ami tartalmaz(hat) ecetbaktériumokat és egyéb olyan mikroorganizmusokat, amelyek kárára lehetnek a cefrének
- mert ezzel a módszerrel túl sok oxigént „viszel be” a cefrébe, ami csak azoknak mikrobáknak az életfeltételéhez kell (ecetbaktérium, penész gomba), amelyek a cefre megromlását okozhatják

Összefoglalva: úgy „maceráld” a cefre tetején kialakuló „bundát”, úgy juttasd a lé alá, hogy a lehető legkevesebb „levegő” – oxigén kerüljön a cefrébe!