

Opálos lett a pálinkám – de mitől - miért?

Minden pálinkafőző azt szeretné, hogy a lefőzött pálinkája hígítás után is kristály tiszta legyen – ne kelljen az „opálosság” rémétől tartania.

Sokan - **tévesen** - abban a hitben élnek, hogy a pálinka hígítás utáni „opálosodásának” az oka, a hígításra felhasznált vízben keresendő.

Ők még nem ismerik Snapszmester egyik „örökbecsűjét”, mely szerint: **a pálinka a hígítás tényétől és nem a hozzáöntött víztől lesz opálos**, az esetek jelentős - de nem kizárólagos - részében.

Lefordítva: a „hiba” nem a hígító vízben, hanem a középpárlatban (pálinkában) van!

(... az esetek jelentős - de nem kizárólagos - részében)

Rendben, de akkor mi „van” a középpárlatban, ami miatt némely esetben „opálos” lesz a kihígított pálinka?

Az opálosodás okozója – az esetek jelentős, de nem kizárólagos részében – a középpárlatban oldott állapotban lévő „kozmaolaj” (kozma-alkohol).

Mi az a „kozmaolaj” (kozma-alkohol)?

- hosszú szénláncú (amil, butil, propil) alkoholok – **kellemetlen szagú, „olajszerű”** keveréke
- vízben nem oldódódnak – ezért lesz „opálos” a pálinka, ha benne marad (mert nem szűrtük ki) és hígítjuk
- alkoholban jól oldódnak, hisz maguk is alkoholok – ezért „tükör-tiszta” a tömény pálinka
- semmi közük a leégéskor jelentkező „kozmas”- ízhez - **a hosszú ideig tárolt cefrében feldúsulnak**

Fontos szerepük van:

- a pálinka jó és/vagy rossz illat, íz- és zamatanyagainak kialakításában
- illatrögzítésben – „fixatőr” szerep
kozmaolaj + sav = észter
kozmaolaj + aldehid = acetál
- és az opálosság előidézésében (... avagy miért (nem) kell 52^o-os-nak lenni a pálinkának?)

Hogyan kerül bele a pálinkádba a „kozmaolaj”?

- a gyümölcscefre erjedésének természetes velejárója - **a hosszú ideig tárolt cefrében feldúsulnak**
- az elerjedt cefre lefőzésekor átdesztillál az alszeszbe – és ha nem szűrőd le az alszeszről (legalább egy részét), akkor majd a középpárlatba is átpárlódnak olyan koncentrációban, ami miatt hígításkor opálos lesz tőle a pálinka

Hogyan előzhetem meg, hogy túl sok kozmaolaj keletkezzen és az átpárlódjon a pálinkámba?

- pépesítve cefrézd a gyümölcsöt és oltsd be (faj)élesztővel, hogy a cefre **mielőbb elforrjon**
- **amint elforrt a cefre (7-14 nap után) – főzd le**
- vmi módon **le kell szűrni a „felesleges” kozmaolajat az alszeszről**
 - vagy az alszeszt egy „kozmaolaj-szűrőn” vezetjük keresztül – lásd Norris szűrője a Videó-galéria/Szakmai videók/ Kozmaolaj-szűrő – ami Norris szűrője
 - vagy az összegyűjtött alszeszt hideg vízzel kihígítjuk 25 v/v%-ra és „leszalvétázzuk” a felesleges kozmaolajat a „kavargatós-szalvétázós” módszerrel az alszesz tetejéről

Olvasd el a „Vizet – de melyet?” ill. „Opálosság megszüntetése” c. írásokat is!!