PÁLINKA ÉS EGYÉB PÁRLAT CEFRÉZÉS ÉS ERJESZTÉSTECHNOLÓGIA

GYÜMÖLCS

Almaterméűek:

- alma
- körte
- birsalma
- birskörte
- vadalma
- vadkörte

Csonthéjasok:

- sárga- és őszibarack, barack
- szilva
- meggy
- cseresznye, vadcseresznye
- kökény, som
- galagonya

GYÜMÖLCS

Bogyósok:

- málna, szeder
- földieper, faeper
- fekete- és piros ribizli
- bodza
- szőlő, szőlőtörköly
- csipke
- madárberkenye, boróka

Egyéb:

- sütőtök
- sárgarépa, cékla
- pritamin paprika
- spárga
- vegyes gyümölcs
- citrusfélék
- füge, datolya

1. A cefre savazása 3,0-3,2 pH-ra foszforsavval vagy foszforsav/tejsav (9:1) keverékével pH-mérő segítségével. Kistermelőknél borkősavval (lakmuszpapír vagy pH-mérő). A savazás elpusztítja vagy blokkolja az erjedés szempontjából káros mikrobák nagy részét, a fajélesztőt viszont még nem gátolja, az enzimaktivitást még nem csökkenti. 10 %-ra hígított savat használjunk. Adagolás két lépésben, közben pH ellenőrzés. Tájékoztató jelleggel 0,3-0,5 egység pH-csökkentéshez kb. 1 liter 10%-os foszforsavra van szükség 100 kg gyümölcs esetén.

2. Pektinbontó és aromafeltáró enzimek alkalmazási dózisa a gyümölcstől és az enzim fajtájától függ. A **Lallzyme C** csak pektinbontó, a Lallzyme **HC** pektinbontó enzim pektinbontó és béta-glükozidáz, tehát olyan gyümölcsöknél (pl. málna), ahol erjedés után nem szeretnénk még egy hónapig Lallzyme Betával kezelni a természetes pektináz tartalmuk elkezdi lebontani a pektint, melynek a pálinka nagyobb metanoltartalma lesz az eredménye. Ezért a gyümölcsöket kicsivel a teljes érés előtt érdemes szedni, majd az említett nagytisztaságú pektinbontó (és aromafeltáró) enzimmel/enzimekkel kezelni.

Lallzyme HC	2 g/hl	**Lallzyme HC**	2 g/hl	**Lallzyme HC**	2 g/hl	**Lallzyme HC**	2 g/hl
Lallzyme EX-V	2 g/hl	**Lallzyme EX-V**	2 g/hl	**Lallzyme EX-V**	2 g/hl	**Lallzyme EX-V**	2 g/hl
vagy mindkettő	1-1 g/hl	vagy mindkettő	1-1 g/hl	vagy mindkettő	1-1 g/hl	vagy mindkettő	1-1 g/hl
vagy **Lallzyme C**	3 g/hl	vagy **Lallzyme C**	3 g/hl	vagy **Lallzyme C**	3 g/hl	vagy **Lallzyme C**	3 g/hl
Körténél: **Cuvée Blanc** és **HC**	2+1 g/hl			vagy **Cuvée Blanc** és **HC**	2+1 g/hl		

3. Fajélesztős beoltás az alábbiakban feltüntetett élesztővel (az élesztők aromára gyakorolt hatását részletezzük). A fajélesztővel jóval magasabb alkoholkihozatal érhető el, mint spontán erjedés vagy pékélesztős erjesztés esetén. A fajélesztőkkel az alábbiakban megjelelölt tiszta íz- és illatvilág érhető el. Beoltási dózis egészséges gyümölcs esetén: 20 g/hl. Ha a gyümölcs kicsit löttyedt, túlérett, emljük a dózist 30 g/hl-re. Rohadt termés esetén (10% felett) a beoltásnál az élesztő rehidratációjához **GO-FERM** használata (lásd részletesen a 8. pontban). Minden alábbiakban felsorolt élesztőnk 10 ^{0}C-os hőmérséklettől már erjeszt. Hidegtűrő élesztők az **Uvaferm SLO, 228** (7 ^{0}C-tól), a **PM** pedig már 6 ^{0}C-tól erjeszt.

Uvaferm 228: elegáns, kiemelten fajtajelleges illat és íz **Uvaferm SC:** gyümölcsészteres, illatos pálinka **Uvaferm CGC-62:** erősebben gyümölcsészteres, még illatosabb párlat **Uvaferm SLO:** fajtajelleges, elegáns, gyümölcsös illatok, ízek **Danstil A:** megbízható erjedés, tiszta gyümölcsös aromák, ízek	**Uvaferm CM:** csonthéjasok élesztője, a legszebb gyümölcsre jellemző illatok, aromák **Danstil A:** megbízható erjedés, tiszta, szép barackos aromák, ízek **Uvaferm 228:** meggy, cseresznye, nem teljesen érett barack **Uvaferm CGC-62:** erősebben gyümölcsészteres pálinka	**Uvaferm 228:** fajtajelleges bogyós és szőlőpálinkák **UVAFERM CM:** magas cserzőanyag-tartalmú gyümölcsök erjesztésére a legkiválóbb élesztő (madárberkenye, boróka stb.) **UVAFERM SVG:** bogyós fajtajelleg kiemelés (pl. ribizli, málna) **UVAFERM CGC-62, SC, Danstil-A:** gyümölcsészteres, illatos párlatok **UVAFERM PM:** aszútörköly pálinka	**Danstil A:** megbízható erjedés, tiszta aromák, ízek **UVAFERM SC:** gyümölcsészteresebb párlatok **UVAFERM BC:** masszív, alkoholtűrő élesztő **UVAFERM CM:** megbízható erjedés, tiszta ízek, aromák

4. UVAVITAL komplex élesztőtápanyag: használatával tisztaízű, összetettebb íz- és illatvilágú pálinka erjeszthető. Az egyszerű ammónium-sós tápanyagutánpátlással szemben az UVAVITAL használata csökkenti a képződő etil-karbamát, SO_2, és egyéb erjedési melléktermékek mennyiségét (ecetsav, acetaldehid, piruvát stb.). Hatására több érzékszervileg pozitív hatású aromaanyag (pl. észterek) képződik, és javítja az alkoholkihozatalt. Adagolás: 2x10 g/hl (az erjedés 1. napján és a 3-4. napon is 10 g/hl). Ha erjedés közben nem tudjuk bekeverni az erjedő cefrébe, akkor 20 g/hl a beélesztőzés előtt közvetlenül. Nagyon magas cukortartalmú gyümölcsök vagy cefrék esetén 3 x 10 g/hl dózisban is használjuk, cukorfogyás arányosan adagolva.

5. LALLZYME ß illatfokozó enzimes kezelés utóerjedésben (5 g/hl); primer aromát tartalmazó gyümölcsöknél, ahol elhúzódik a végerjedés vagy nem főzzük azonnal a cefrét:

- alma, muskotály szilva, barack, birsalma, vadalma, vadkörte, szőlő.
- Bekeverés után 4 hétig állni hagyjuk a cefrét, hogy a különböző cukrokhoz kötött illatanyagok felszabadítása megtörténjen. Ezután lehet főzni a cefrét.

6. FOAMSOL habzásgátló (dózis 3-10 g/hl):

- Már az erjesztendő tételhez hozzá lehet adni > megszünteti a habzást az erjesztőtartályokban !!!
- A főzőüstben a habzás megszüntetésére:
  - Nem habzik – több anyag fér az üstbe
  - Nem ég fel az üst falára a cefre > könnyebb tisztítani
  - Borseprő (nem pedig derítési alj!) esetén dózisnövelés 15-20 g/hl-re. A derítési alj habzása nem kiküszöbölhető!

7. OPTIMUM WHITE oxidáció ellen védő tápanyag. Használatával illatosabb, frissebb lesz a cefre és a pálinka. Dózisa 30 g/hl. Adagolás savazás után az enzimekkel egy lépésben. Használata kiváltja az első 10 g/hl UVAVITAL adagját. Alkalmazásterületei: 1. Finomabb, illatosabb cefre és pálinka. 2. Hosszú cefretárolás esetén a kissé oxidálódott, előregedett cefrék visszafiatalítására. 3. Kierjedést követő azonnali lepárlásnál, ha nem tudunk Lallzyme ß-t használni.

8. GO-FERM rehidratációs élesztőtápanyag. Ha kénytelenek vagyunk rothadt, penészes gyümölcsöt feldolgozni akkor feltétlen használjuk a GO-FERM-et. 1 kg dominánssá válik a cefrében, így a gyümölcsön lévő káros mikroorganizmusok a gyors feldolgozás, savazás és a GO-FERM-mel előkészített fajélesztős beoltás erőteljes minőségjavító anyag! Rohadt gyümölcs esetén a 10-20 g/hl UVAVITAL-t az erjedés beindulása után keverjük a cefrébe. fajélesztőt egy 1,5 kg GO-FERM-ből és 10 l 35-40 ^{0}C-os vízből álló táplevesben rehidratálunk 30 percig. Az így előkészített élesztő sokkal vitálisabb lesz, gyorsan következtében csak kis mértékben nyernek teret, így a pálinka minősége, érzékszervi tisztasága, kihozatala alapvetően jobb lesz !!! A GO-FERM ilyen esetben