

Tisztázzunk ... – valamit, mielőtt nekiállnánk a tisztázásnak!

... hogy idáig elérkezz, addig nagyon sok mindennek „**kell**” történnie:

- kiváló minőségű gyümölcsöt – válogatás, mosás után – pépesítve cefréztél
- a cefrét tiszta erjesztő hordóba tetted, beoltottad (faj)élesztővel
- ha úgy ítélted meg tettél hozzá pektinbontó enzimet, esetleg a cefre pH-ját is „beállítottad” ~3 körüli pH értékre
- hűvös helyen erjesztetted a cefrét és a cefre tetején kialakuló „bundát” óvatosan, nyomkodtad a lé alá
- majd amint elerjedt a cefre (7-14 nap elteltével), – lefőzted a cefrét, kinyerted belőle az összes alkoholt
- figyeltél arra, hogy az alszeszről valamilyen módszer segítségével leválaszd a felesleges kozma-olajat (kozma-alkoholt) és az alszesz szeszfokát - ha „erősebb” volt - akkor kihígítottad 25°-ra
- a - kihígított, és a kozmaolaj feleslegtől megszűrt - alszeszt hűvös, sötét helyen, üvegdemizsonban, ledugózva tároltad mostanáig

... tehát most következne, hogy neki állsz és „letisztázod” – „lefinomítod”, - az alszeszt, hogy megkóstolhasd végre munkád gyümölcsét: a pálinkádat ...

... de még számos teendő van, mielőtt nekiállnál a legfontosabb munkádnak:

„tisztázás-finomítás előtt” alaposan tisztítsd ki **belülről :**

- az üstöt
- a sisakot
- a páracsővet
- a hűtő (spirál) csövét
- .
- .
- ... és takarítsd ki a „főzdedet” is

Ne feledd: élelmiszert állítasz elő, tehát a technológiai folyamat során végig meg „kell” felelj az élelmiszer előállítás követelményeinek, melyek közül a legalapvetőbb, hogy **kívül-belül tiszta „edényben” és tiszta helyiségben állítod elő** az (alapvető ☺) „élelmiszert” - a pálinkát -!

Ecetes vizes „mosás”, majd a hideg vizes öblítés után forró mosószódás (vagy trisós) oldattal történő tisztítás kiválóan megfelel a „szerkezet” takarítására. Végezetül többször öblítsd ki hideg vízzel a sisakot, a páracsővet és a hűtőspirált is!

A „főzdet” pedig seperd fel, mosd fel, az asztalt mosd le, a használandó eszközöket mosd el!

**A „tisztaság nemcsak a „tisztázás” előtt fontos,
– ez legyen mindig alapkövetelmény a cefre készítéstől a palackozásig!**