

## Vizet – de melyet?

„Hálás téma” a különböző pálinkás fórumokon: milyen vízzel hígítsuk a középpárlatot?

Miért ez a népszerűség? ... mert sokan még mindig azt hiszik - **tévesen** -, hogy a pálinka „megszürkülését - opálosodását” a pálinkához öntött hígító víz okozza.

Snapszmester egy „örökbecsűje” 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)

[ Erről az „Opálos lett a pálinkám, de miért?” című írásban részletesen olvashatsz.]

## Mi most maradjunk csak a hígító víznél!

Különböző „hígítási gyakorlatok”, (meg)szokások „csapnak össze” a magánfőzők körében, és természetesen „mindegyik cigány a maga lovát dicséri”: az a hígító víz a tuti, amit ő használ, „mer’ attól még sohase lett opálos a pálinkám”.

Fent már olvashattuk, hogy **a pálinka a hígítás tényétől és nem a hozzáöntött víztől lesz opálos**, (az esetek jelentős - de nem kizárólagos – részében), **azaz** (szinte) **bármilyen vizet önthetünk a pálinkához az opálosodás veszélye nélkül** (az esetek jelentős - de nem kizárólagos – részében), **ha a középpárlatban a kozmaolajok”koncentrációja” alacsony**, és egyébként a hozzáöntendő víz megfelel az alábbi 3 kritériumnak:

- 1/ „Élelmiszer” minősítéssel rendelkezzen – mert a pálinka maga is élelmiszer, és csak olyan vízzel hígítsuk, amely maga is rendelkezik ezzel a „minősítéssel”, azaz emberi fogyasztásra alkalmas – értsd: „van engedélye” a fogyasztásának
- 2/ Semleges ízű és illatú legyen, azaz „ne adjon egyéb ízt, illatot” a pálinkához
- 3/ Alacsony legyen a kalcium (Ca), magnézium (Mg) tartalma

## Tedd fel (magadnak) a kérdést:

ha te desztillált vizet, vagy „teszkós-lidis-benzinkutas ioncserélt” vizet, vagy bármely másfajta vizet használsz is a középpárlat kihígítására, az **megfelel-e a fenti 3 kritérium mindegyikének?**

**Mi a baj a desztillált vízzel? – Vértés Tibort** - az Agárdi Pálinkafőzde tulajdonos főzőmesterét - idézem: „Az csak „szaporítja” a pálinkát, az „halott” víz.”

Többször hangsúlyoztam, hogy „*az esetek jelentős - de nem kizárólagos – részében*” a középpárlatban lévő kozmaolajok magas koncentrációja a hígítás utáni opálosodásnak az oka, ...de, akkor mire vonatkozik a ...” - *de nem kizárólagos – részében*”?

A válasz a **3.** kritériumban gyökerezik: amennyiben (extrém) magas a hígításra használt vízben az oldott Ca-Mg sók mennyisége, akkor **ritka és kivételes alkalmakkor** ez is okozhat opálosodást, ... mint ahogy ritka és kivételes alkalmakkor „fémestörés” is előidézhetheti a pálinka „megszürkülését” – de hangsúlyozom: **ritka és kivételes esetekben!**

**U.i.: a fentiekől függetlenül, mindenki olyan vízzel hígítja a – maga, családtagjai, barátai számára készített - pálinkáját, amilyenel akarja ...**