

A (kezdő) kisüsti pálinkafőzők 13 pontja

/ az első 8, valamint a 11. és 13. pont az egymenetes technológiával főzőkre is vonatkozik /

1/ Csak kiváló minőségű, fogyasztásra érett, aromás, magas cukor tartalmú gyümölcsből főzz pálinkát

... azaz csak olyanból, melyet örömmel odaadnál a gyermekednek, vagy az unokádnak

2/ Válogasd át a gyümölcsöt a cefrőzés előtt!

... a cefrébe csak az kerüljön, amiből pálinka lesz (szár, levél, fű, ágdarabok ne kerüljenek bele)

3/ Mosd meg a gyümölcsöt a feldolgozás előtt!

... a pálinka élelmiszer, ezért a feldolgozás során felelj meg az élelmiszer előállítás követelményeinek

4/ Pépesítsd a gyümölcsöt, a csonthéjas gyümölcsöket magozd ki!

... tárd fel az összes sejtet, a sejtnedvben oldott összes cukrot – tedd az élesztők számára elérhetővé

5/ Pektin bontót szinte mindegyik gyümölcs cefrőzésénél használhatsz ...

... hogy „savazol-e”, beállítod-e a cefre pH-ját ~ 3 körüli értékre - azt rád bízom ...

... ha nem „savazol”, ha nem állítod be a cefre pH-ját, akkor különösen ügyelj arra, hogy a pépesítés + oltsd be (faj)élesztővel a cefrét, hűvös helyen erjeszd - és amint elforr - főzd le a cefrét!
„sav” + enzim együttes adagolás akár 10-15 % többlet pálinka kihozattal is eredményezhet

6/ (Faj)élesztő gombával oltsd be a cefrét a gyors, szakszerű és teljes erjedés végbemenetele céljából

... az élesztők az alkoholos erjesztésen túl, a cefre másodlagos aroma készletét is kialakítják

7/ A cefrét zárható fedelű hordóban, hűvös helyen - 15-20 C° fok között - erjeszd el!

... a főerjedés során naponta 2x nyomd a lé alá a cefre tetején kialakuló „bundát / törkölykalapot”

8/ Amint az erjedés befejeződött végezd el a lepárlást - főzd ki a cefrét – mert a cefre NEM BEFŐTT!

... ha betartottad az előző 7 pontban írtakat, akkor a cefre lefőzése 7-14 nap után esedékes

9/ A cefre intenzív felfűtése után - 80 C° fokos sisak hőmérsékletnél - vedd vissza a „tűz-erőt”, az alszesz megindulása előtt már kíméletesen, egyenletesen főzve nyerd ki a cefréből az összes alkoholt!

... hagyni kell időt a rézfelületen végbemenő kémiai reakciókra – a „harmadlagos aromák” kialakulására

10/ A kinyert alszeszt – ha erősebb – akkor hígítsd ki 25%-ra és válaszd le róla a felesleges *,„kozma-olajat”

... ezzel megelőzheted, hogy 50% alá hígítva „opálos” legyen majd a kész pálinkád

11/ Finomítás előtt alaposan takaríts ki a főződ üstjét, sisakját, páracsovét és a hűtő spirálját is!

... ecetes víz, majd az öblítés után forró mosószódás (vagy trisós) oldat kiválóan megfelel erre

12/ Finomításkor -az alszesz intenzív felfűtése után - 65-70 C° fokos sisak hőmérsékletnél - már kíméletesen

fűts, és a feltett 25%-os alszesz 0,5-1%-át válaszd le előpárlat gyanánt, 65 %-os kifolyó párlatnál

készülj fel az utópárlat szedésre – ízlelj és illatoj! - ** ez „ököl-szabály!”

... arra törekedj, hogy kb. ~70%-os legyen a középpárlatod átlag szeszfoka

13/ A középpárlat fogyasztási szeszfokát - több fokozatban - „élelmiszer” minősítésű vízzel állítsd be

... a kész párlatot mindig hűvös /15-18 fokos/, sötét helyiségben tárold, üvegbe zártan

*,„kozma-olaj” leválasztásra itt a honlapon is olvashatsz megoldási lehetőségeket

**„ököl-szabály = olyan szabály, ami mindenre jó! ...de, ami mindenre jó, az semmire se jó! A számszaki értékek csak irányadók, illatoj és ízlelj, hogy pontosan meg tudd állapítani az elválasztási „pontokat”!