

Csóka Joci darálója

Az irányított cefrőzés (egyik) legfontosabb eleme a gyümölcsök „sejt-szintű” feltárása, - azaz pépesítése -, annak érdekében, hogy a gyümölcs összes sejtjéből az **összes sejt nedvben oldott cukrot az élesztőgombák számára elérhetővé, azaz erjeszhetővé tegyük.**

Miért van erre szükség? ... több okból is:

- 1/ **nem kell** sem vizet, sem cukrot hozzáadnod a cefréhez, hisz „leves” és „édes” lesz a cefre
- 2/ az élesztők így **gyorsan** el tudják erjeszteni a cefrét
- 3/ így a gyümölcs **összes** cukortartalmából alkohol képződik – **nő a „kihozatal”**
- 4/ nem „hígul” a cefre **pH-ja** – nem (feltétlenül) kell sav pótlást végezni
- 5/ a pépesítés következtében az **elsődleges íz, illat, aroma anyagok is teljesen feltáródnak**
- 6/ ha rövidebb ideig erjed a cefre, akkor minimális lesz az íz, illat, aroma veszteség
- 7/ ha rövidebb ideig erjed a cefre akkor kevesebb kozmaolaj és etil-karbamát képződik benne

Tehát láthatod, hogy érdemes „beruházni” egy olyan eszközre, amelyiktől a cefrőzési, majd pálinkafőzési sikered **nagyban függ**. ... és ha már beruházol, akkor javasolom Joci „gépét”, mert az „2in1”, azaz „kettőazegyben”, mert nem csak az almástermésűek pépesítését végzi el tökéletesen, hanem egy tárcsa cserével „egymenetben” képes magozni és pépesíteni a barackot, szilvát, cseresznyét, meggyet. (Lehet: tárcsát sem kell cserélni, az „alma-tárcsa” minden gyümölcsre jó lehet.)

Láthatod: minden fontos, minden számít, mert minden – mindennel összefügg!

Joci gépének paramétereit: A daráló-magozó egy 50 literes saválló söröshordóból lett kialakítva. A daráló elkészítéséhez „meg lett fordítva” a söröshordó, azaz az alja levágásával került kialakításra a beöntő nyílás, és az eredeti csavaros töltő nyílásba lett beépítve a tárcsák hajtását a motorral összekötő körmös tengelykapcsoló -kuplung- szára. (Adta magát a helyzet, hisz ez a nyílás eleve egy „központosított” nyílás volt. A körmös kapcsolóba egy műanyag koptató van beépítve, mely cserélhető és kiváló rezgés csillapító.) A „ház” 3 ponton rögzül a tartó állványhoz, melyhez a motort is rögzítették. A gépet egy 3 fázisú, 1 kW-os motor hajtja, melynek fordulata :1000 ford/s.

A géphez jelenleg 2 tárcsa lett kialakítva, 2 mm-es saválló lemezből:

1/ almástermésűek darálásához – mint azt az „alma-körte tárcsa” képen láthatod: 120 fokos szögben 3 bemarás van a tárcsán és a bemarások elé egy-egy kés lett odahegesztve a forgásirány felőli oldalra. Kb. 2-3 mm-nyi rés van a kés és a bemarás széle között – így a birset is tökéletesen pépesíti – mint azt a „Csáki Joci darálója” című videón is láthatod itt a menüpontban.

2/ A szilva- kajszli magozásához egy „kopoltyúzott tárcsa került kialakításra, mely 2 mm-es lemezből készült és körben egy 10x3 mm-es laposvas merevítés ad neki tartást.

A kopoltyúzást is Joci végezte: 6-os fúróval elő fúrt, majd egy 6-os köracéllal a forgásiránnyal azonos oldalt „kissé kiemelte”, kiélezte. Azért kellett körbe a lapos vas merevítés, hogy ennél a műveletnél ne deformálódjon el a tárcsa. A „ház” falán van egy ajtó – a magokat ott lehet üríteni. ... ha készül egy 3-4 mm-es kopoltyúzott tárcsa is, akkor a meggyet, cseresznyét is lehet a géppel magozni, vagy meg kell próbálni az almástermésűek tárcsájával – szerintem jó lesz magozásra is.

Ezen a videón a kopoltyúzás menetét nézheted meg:https://www.youtube.com/watch?v=2z-Y8gpVZ8&feature=share&fbclid=IwAR149Gy6Uo268_xkye6NxD7WG6nlTOHp65fgKNPezRv7E8coPLTXjdSYn70



















