

Elő párlat elválasztása

... ha eddig eljutottál, az azt jelenti, hogy kiváló minőségű gyümölcsöt – válogatás és mosás után pépesítve cefréztél, a cefrét tiszta hordóba tetted, beoltottad (faj)élesztővel, ha úgy ítélted meg tétted hozzá pektinbontót, esetlegesen a cefre pH-ját ~3 körüli értékre állítottad és a cefrés hordót hűvös helyre tetted. A kialakuló bundát naponta óvatosan a lé alá nyomkodtad és 7-14 nap elteltével – a cefre elerjedésekor – a cefrét lefőzted, az alszeszről a kozmaolaj felesleget valamilyen módon leválasztottad. Az alszeszt ledugózott üvegedemizsonban, sötét, hűvös helyen tároltad mostanáig.

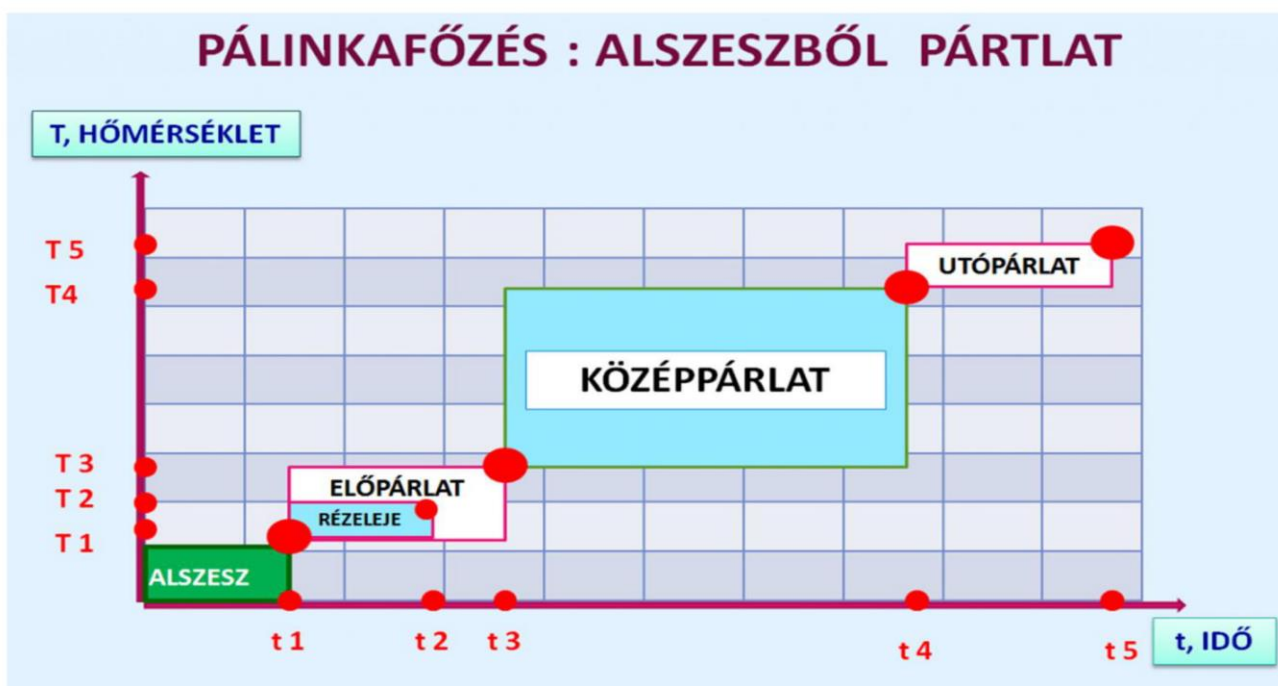
Kezdődhet a finomítás, tisztázás – a tényleges „pálinkafőzés”.

... kezdődhetne, de nem kezdődik, mert még számos teendő van: ki kell takarítani az üstöt, sisakot, páracsovét és a hűtőspirált **belülről**, valamint a „főzdet” is! Elő kell készíteni a tisztázáskor használt edényeket, eszközöket és azokat is „tisztába kell tenni”.

Ne feledd: (alapvető) élelmiszert fogunk előállítani – mindenkinek tisztának kell lennie!

... **na, MOST kezdődhet a finomítás-tisztázás!** ... ahogy én szoktam:

Én így tanultam, azóta is így csinálom – az alszeszt mindig kihígítom 25°-ra és úgy teszem fel tisztázni. Az üstöm 60 L-es, még soha nem volt egy fajtából annyi cefrém, hogy a kihígított alszesz mennyisége elérte volna az 50 L-t, merthogy az üstöt alszesszel a névleges üsttérfogat 85-90 %-ánál nem tölténém meg jobban. Intenzíven fűtök az alszesz „alá” – egészen addig, amíg a sisakban található hőmérő 65-70 C°-ot nem mutat, illetve a páracső alsó harmadánál már nem „állja el a kezem” a páracső hőmérsékletét, mert olyan forró a cső.



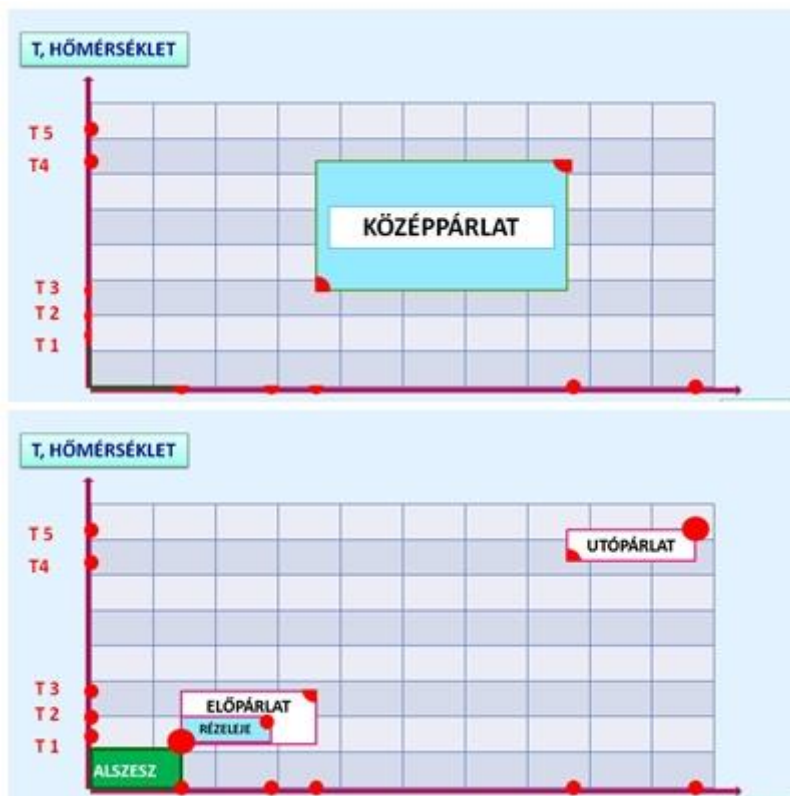
Ekkor jelentősen visszaveszem a „tűzerőt”, hogy kb. 15 perc elteltével meginduljon az előpárlat csöpögése – szó szerint a csöpögése > lásd Videó-galéria/ Szakmai videók/ Elő párlat megindulása. Arra mindig ügyelek, hogy jó minőségű gyümölcsöt **pépesítve cefrézzek, azt beoltsam élesztővel** és a cefrét hűvös helyen erjesszem > ennek köszönhetően **jó minőségű cefrét teszek fel főzni 7-14 nap elteltével** így a cefrében nem indul meg az ecetesedés > ez azért lényeges, mert így az **elő párlat mennyisége többnyire „belefér” a feltett (25°-os) alszesz 0,5 – 1,5 %-ába**. Az első 0,5%-nak megfelelő mennyiséget is mindig megillatolom és megkóstolom – de ritkán érzem rajta a „klasszikus” elő párlati jegyeket (aceton, technokol) >> ez azért van, mert jó minőségű cefréket főzök, nem „ecetfészket”. Ezt a párlatrészt „minőségétől” függően vagy kiborítom vagy az **EUP gyűjtőbe (Elő-Utó Párlat)** öntöm.

A következő 0,5 %-nyi mennyiséget is külön edénybe fogom fel – és a következő 0,5 %-nyit is! Ezeket a mennyiségeket zárható (megszámozott) kis üvegekbe töltöm és van úgy, hogy elteszem másnapig, és csak a következő nap fogom megillatolni őket és akkor döntök majd a sorsukról: Közép párlatba vagy az EUP-ba kerülnek-e?

Lefordítva: 30 L, 25°-os alszeszből az első 1,5 dl kiöntésre vagy EUP-ba kerül. A következő 2x 1,5 dl sorsáról is illatolással, kóstolással döntök, (van úgy, hogy csak másnap, „tisztá orral- tisztá szájjal”).

Hangsúlyozom: ezt azért tehetem meg, mert ügyelek arra, hogy jó minőségű gyümölcsöt **pépesítve cefrézzek, azt beoltsam élesztővel** és a cefrét hűvös helyen erjesszem, a bundát óvatosan nyomkodom a lé alá, nem kevergetem a cefrét > ennek köszönhetően **jó minőségű cefrét teszek fel főzni 7-14 nap elteltével**, így a cefrében nem indul meg az ecetesedés!!

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



FIGYELEM: Ezek a feltételek csak együtt szolgálnak alapul az én „módszeremnek” – ha te nem így jársz el, a cefrézéssel és a cefre kezeléssel kapcsolatban, akkor a számok már nem lesznek „igazak”, „csak az orrodra és a nyelvedre támaszkodhatsz”, de így is megoldható az elválasztás.