

Mint tudjuk, a cefre főzésnél választjuk le a kozmaolajat. A kozmaolaj elvétel hiányában, garantáltan opálos lesz a fogyasztásra hígított pálinka. Kereskedelmi és bérfőzdek 99%-a régóta használt Szöllősi féle kozmaolaj leválasztót. Ennek lényege, hogy a szűrő két részre van osztva. Cefre főzés előtt hideg vízzel fel kell tölteni. Az egyik rekesz tetejére csorog rá az alszesz, és ahogy az a hideg vízben kihígul, úgy felúszik a tetejére a kozmaolaj ami ott marad. Ebből a rekeszből alulról megy át a másik rekeszbe az alszesz, ahol mechanikus szűrés is történik.

Ennek megfelelő méretű változata (üst térfogat 3%-a pl: 100l-es üst esetén kb 3l-es a Szöllősi szűrő térfogata) tökéletesen teszi a feladatát otthoni felhasználás esetén is.



A fórumon rengetegszer volt téma a szűrő, és Snapszmester javaslatára Rézműves1 egy otthoni használatban jobban működőt készített. A bérfőzdekhez képest van ugyanis egy előnyünk, mégpedig az, hogy minden használat után el tudjuk mosni, ellenben a nagyüzemi főzdekkel ahol finánc kell hozzá.

De! Csak hogy ne legyen ilyen egyszerű a dolog, pár éve belépett a piacra a Hagyó Kft is egy saját fejlesztésű kis méretű más elven működő kozmaolaj szűrőt. Mivel szeretem az újításokat, és szimpatikusabb is ez a kisebb méretű (kb 1l térfogatú) mint a Szöllősi szűrő, így ebben az irányban maradok. Szerencsére a fórumon Foxrudi is ezen az elven működő szűrővel szimpatizált, annyira, hogy ő már csinált is magának és az első tesztek alapján valóban jól szűri az olajat. Későbbiekben erről is tesztek fel képeket.

