

Opálos párlat szűrése

Amennyiben a párlat az **elmaradt vagy elégtelen kozma-alkoholszűrés miatt lett opálossá** a kihígítás után, akkor az alábbi módszerek segítségével lehet „kifényesíteni”:

1. módszer:

1/ A párlatot öntsd 1,5-2 literes „pet” -palackokba és 1 éjszakára tedd be fagyasztoába

2/ Egy üres pet-palack kupak felőli részét vágd le kb. 15 cm-re a kupaktól – kvázi készíts tölcsért belőle (a kupakot vedd le róla) [Lásd: Egyszerű szűrő]

3/ Ebbe a „tölcsérbe” tégy 1 kávé filtert, a filterbe tégy „egy marék” vattát

4/ Ezt a „szűrőt” tedd rá egy 3-5 literes (tisztá, szag mentes) „dunsztos” üveg szájára

5/ Önts a „szűrőbe” a „megdermedt” (étolaj állagú) párlatból néhány decit – és hagyd „átcsorogni”

6/ Figyeld a „szűrő” hatékonyságát – ha nem szűr jól, akkor:

- vagy tegyél még bele vattát, ...
- vagy még egy kávé filtert, ...
- ... vagy szűrd át még egyszer a párlatot

1/b módszer

Használd az „**Egyszerű szűrő**” „tovább fejlesztett változatát” - melyről itt a honlapon ezen a címen olvashatsz a „Jó gyakorlatok” menüpont alatt

2. módszer:

1/ 1 L opálos párlathoz önts a 1,5%-os tejből 1 ml-t / 1 moka kanálnyit/

2/ alaposan rázd össze néhányszor – némi várakozás után - szűrd át az „Egyszerű szűrő” továbbfejlesztett változatán

3/ lehet, hogy a szűrést még 2x meg kell ismételned