

Tárolás, pihentetés, érlelés és ágyazás (Nagy Dániel Attila)

1./ Pihentetés és tárolás

A „friss” pálinkánkat ajánlott **4-12 hétig pihentetni**, hogy „összekerekedjen”, **harmonikussá váljon**, azaz összeérjenek az észterek » ez **nem jelent érlelést**. A pihentetés hígítatlanul (helytakarékos megoldás) pórusmentes saválló acél tartályban vagy üvegballonban történhet, amelyet csak kb 3/4-ig töltünk, hogy a párlat érintkezhesen a levegő oxigénjével.

1. Pezsgős v. „kalapos” dugót használunk, (ami nem szorul az edény szájába) mellette „tud járni” a levegő
2. Normál dugót használunk, de időközönként szellőztetjük (heti 1x, pár percre kivesszük a dugót)

A vilmoskörte párlatot rövidebb ideig és kevés levegő mellett javallott pihentetni!

Fontos a tárolás során:

- Ne töltsük a párlatunkat műanyag edénybe (mert, pl.: a tömény szesz oldhatja azt)
- **Sötét helyen tároljuk a párlatot** (pl.: takarjuk le, így nem dúsul fel az egészségre káros etilkarbamát)!
- A pihentetés után légmentesen dugózzuk le a palackot (a dugó anyaga nem befolyásolja a minőséget)
- Több éves tárolás (>2 év) során párolgási veszteség lép(het) fel – a szeszfok és az aromák csökken(het)nek.
- Oxidációra érzékeny párlatok több (>2) évre történő tárolása éppen ezért nem javallott

2./ Fahordós érlelés

Az eltérő típusú fahordók anyagai beoldódnak a párlatba – szint, ízt és illatot adnak a pálinkáknak – különböző aromákkal gazdagítják azt. **Az érleléshez „pálinkás hordót” (nem barrique) használjunk és hígítatlan kb 65-70 fokos párlattal töltsük tele.** Figyeljünk a következőkre:

- **Minél kisebb a hordó annál intenzívebb - gyorsabb a folyamat!**

Pl.: 2-5 Literesben nem tárolhatjuk hosszú ideig, már **2-3 hét után kóstoljunk!**

- Ne töltsük fahordóba a cseresznye, meggy és vilmoskörte párlatot >> oxidációra érzékenyek
- Tárolási veszteség lép fel – mennyiség és a szesztartalom csökken! (párolog a fa dongáin keresztül)
- Optimális hőmérséklet 12-20 °C, páratartalom 80%
- A vásárolt hordó használati utasításait tartsuk be (pl.:a „beavatás”, dagasztás, forrázás menete, stb.)

1.táblázat: A hordó típusának és az azokban érlelt pálinkák jellemzői. Forrás: Dr. Panyik Gáborné Pálinkafőzés (2013)

Hordó anyaga	Javasolt betölthető párlat	Érlelt pálinka „jellege”
Tölgyfahordó	Markáns, karakteres ízű párlatok (pl. szilva-, törköly-, borpárlat)	Intenzív óarany szín, markáns tölgyfajjelleg – csersavas íz
Eperfa	Bármelyik, de javasoltak a zamatosabb gyümölcspárlatok pl. sárgabarack	Aranyszín, selymes párlat
Akácfa	Vadon érő gyümölcsök párlatai	Zöldessárga színt, és egy kissé kesernyés íz
Cseresznyefa	cseresznye	Vöröses-sárga lesz, selymesebbé válik + cseresznye íz

Fa chipsek hozzáadásával nem ugyanazt a végeredményt kapjuk, mint a hordós érleléssel!

3./ Az ágyazás történhet aszalt vagy nyers, fajtaazonos vagy vegyes gyümölcs hozzáadásával. A javasolt időtartama 1-3 hónap >> majd szűrjük le a párlatot - célszerű hígítás nélküli párlatot ágyazni.

- 1) **Aszalt gyümölcsből** a párlat mennyiségének **max. 5%-át** tegyük bele>>> **+édes;**
- 2) **Nyers gyümölcsből** a párlat mennyiségének **max. 10%-át** adjuk hozzá >>> **+savanykás** ízt kölcsönöz

A fahordós érleléssel és ágyazással is „együtt kell élnünk” 2 hét után rendszeresen kóstoljunk >>> végül hozzuk meg a döntést mikor fogyasztásra érett (egyéni ízlés függvénye) – palackozható!

Nem lehet egyik módszerrel sem hibás pálinkát feljavítani!