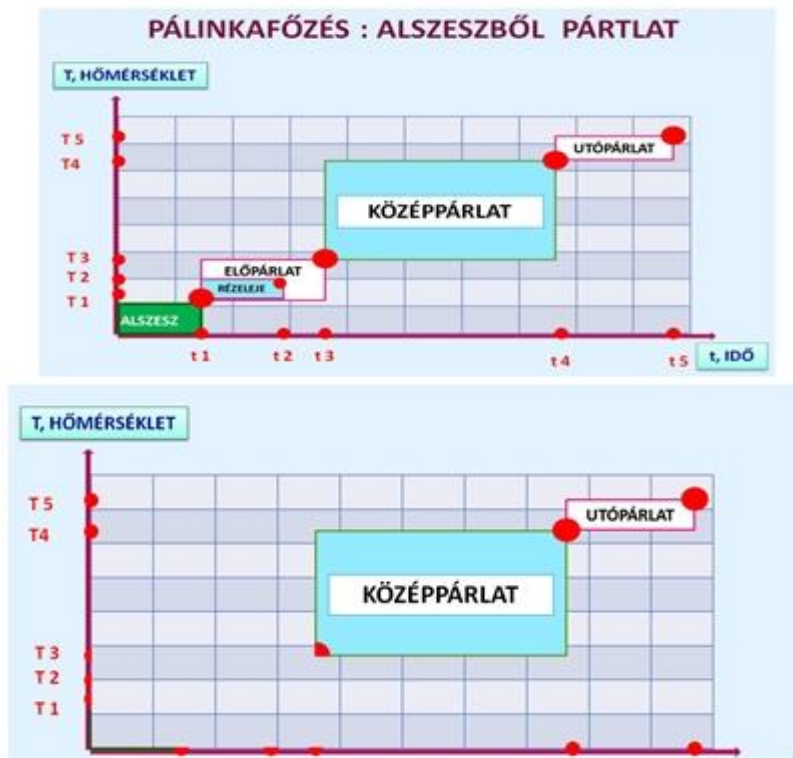


Utó párlat elválasztás

... elválasztottuk az elő párlatot – csorog a közép párlat ... de, sajnos mint minden jónak – így a közép párlat folyásának is - vége szakad egyszer – ... - és arra fel kell készülnünk !



A középpárlat szeszfoka a „megindulás után” 75°-on „áll”, (viszonylag hosszú ideig) – majd lassan kezd „csni” a párlat „erőssége”. Ez nyomon követhető az epruvettában lévő szeszfokolón, vagy annak hiányában, a gyakori „ellenőrző” párlat fokoláskor. A sisakban lévő (vagy a páracsőbe beépített) hőmérőn kezd emelkedni a „pára” **hőfoka**.

Szóval: „haladunk előre az időben” – lefolyt már több liter középpárlat – **kezd emelkedni a sisakban a gőz hőmérséklete** – a kifolyó párlat szeszfoka pedig kezd csökkenni – **azaz haladunk a lepárlási folyamat vége felé ...** – kezdenek „elgőzölni”, elpárologni az alszeszből azok a vegyületek, amelyeknek az „**illékonyága**” **kisebb**, mint az etilalkoholnak, és **az illatuk, ízük is „más”**, mint az adott gyümölcsre jellemző íz-illat. Ezeket hívjuk „utópárlati elemeknek”, jócskán vannak közöttük „nehéz”, kellemetlen illatú vegyületek is. Azért kell elkezdni az „illatolást-kóstolgatást” már 65°-os kifolyó párlat erősségnél, hogy érzékeljük majd a „**változást**”, azt a változást, amely **fokozatosan jön el ...**

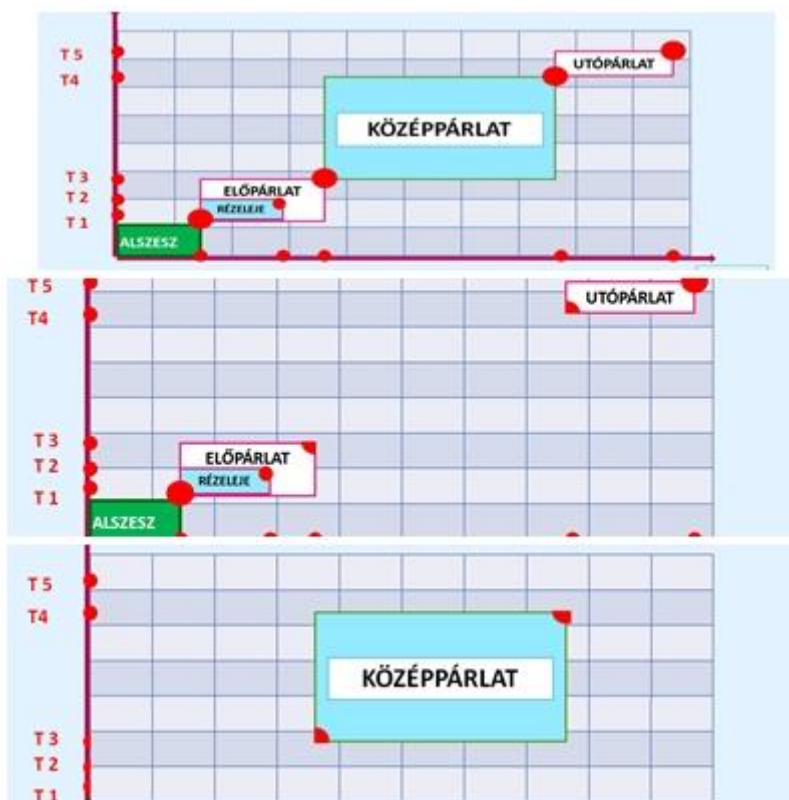
Ez a „**megváltozott íz- illat**” gyümölcsönként, lepárló készülékenként (... és még sok egyéb októl függően) más és más erősségű kifolyó párlatnál „jelenik meg” – ezért sem lehet „megmondani” pontosan , hogy mikor „jön az utópárlat” - meg azért sem, mert ezek az utópárlati vegyületek **fokozatosan párolognak el** az alszeszből és csak akkor érzékeljük őket a kifolyó párlat ízében-illatában, ha a **koncentrációjuk elér egy bizonyos szintet**. Itt van szerepe a „főző mester(ember)nek”: kinek milyen az íz-illat érzékenysége, gyakorlata, ki veszi észre már alacsonyabb koncentrációban is ezeket a megváltozott ízeket-illatokat és ki az, aki csak „később”, magasabb koncentráció esetén ismeri fel őket.

Vannak (egyénre, készülékre jellemző) „tapasztalati számok”, melyek „általában igazak” – de ezeket a „számokat” mindenkinek magának kell „megtalálnia” a készülékére és főzési körülményeire jellemzően.

Vannak akik már 55-60°-nál (is) érzik az „up-t” (... és vannak, akik már korábban is) és vannak akik később ... (sem).

Egyet vegyünk figyelembe: az „up”-elemek (és az „ep”- alkotó elemek is) csak egy bizonyos koncentráció fölött érződnek ki a párlatból, tehát ha nem „tű-pontos” (mert nem is lehet az) az „up” (és az „ep”) elválasztás, **ne aggódj: a középpárlatnak van „puffer-hatása”, oldatban tud tartani egy bizonyos mennyiségű „ep”-t és „up”-t is anélkül, hogy érződne a párlaton.**

Összefoglalva: az „up” elválasztás (akárcsak az ep” elválasztás is) olyan „tudás”, ami sok-sok gyakorlással „tanulható”. Főzz sokat – „gyakorolj”(ízlelj-illatolj) sokat, tanulj sokat – és egyszer csak azt veszed észre, hogy már nem okoz gondot sem az „ep”, sem az „up” elválasztás.



A magad dolgát könnyíted meg, ha jó minőségű gyümölcsöt, pépesítve, (faj) élesztővel beoltva, hűvös helyen erjesztesz el – és az elforrás után rögtön lefőzöd a cefrét, mert a jó minőségű cefréből főtt alszeszből az „up” elválasztás (is) könnyebb, mert nem dúsulnak fel benne az utó párlati elemek.

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