

Birs cefrézése – Bujuk anyagának felhasználásával

Birs körte, vagy birsalma? ... egyik sem: birs. Van, hogy ugyanazon fa termése egyik évben (többségében) körte, másik évben (többségében) alma alakú. A birs, egy nagyon értékes, mára reneszánszát éli.

Rendkívül rost gazdag, magas pektin tartalmú gyümölcs. Feldolgozása munkaigényes.

A birs utóérő, és ezt fontos figyelembe venni, ha jó pálinkát szeretnénk! A fáról szedett vagy a lehullott birs még túl sok keményítőt tartalmaz, ezért szükséges az utóérlelése. Az érlelési folyamat során a birs egyre intenzívebb illatú lesz, héja viaszossá válik. Amikor már messziről illatozik az érlelésre szánt birs, színe egyenletes sárga, héja viaszos magas illóolaj tartalmú, akkor mondhatjuk érettnek. Szinte harapható.

A birs felülete molyhos, szöszös, ami szárazon ledörzsöléssel (frottír ruha) vagy vizes mosással (Sterimob) eltávolítható, és ezt cefrézés előtt kötelezően el kell végezni! Ennek egyik oka, hogy a cefrébe kerülő „szösz” gátolja az erjedést, a másik, hogy keserű íze átmegy a pálinkába a lepárlás során.

A birs hajlamos magház penészedésre a monília fertőzés következtében, ezért érdemes cefrézés előtt a birset feltárni, /Lásd: birs „négyelő”, birs „felező” videók/ – és meggyőződni arról, hogy belül is egészséges-e.

A hibás magházat távolítsuk el.

A birs még éretten is többnyire rendkívül kemény, de ettől függetlenül a „nyersen” történő **pépesítése** előfeltétele a belőle készíthető majdani kiváló minőségű pálinkának. A pektinbontó használata erősen ajánlott, legalább 3-5x-ös mennyiségben. Ezt érdemes darálás közben langyos vízben (ez lehet a cefre 10%-a is) feloldva folyamatosan a darált birshez adagolni, a (hidegtűrő) fajlesztővel, élesztő tápsóval és (akár) az oxidációt gátló aszkorbinsavval együtt. A tápsó és a (hidegtűrő) fajlesztő használata, a hűvösebb idő, a hidegebb erjesztő helyiségek esetén feltétlen ajánlott.

Az erjedés során keletkező bundát, kezdetben naponta (akár többször is) lenyomkodjuk, míg tart a zajos erjedés, majd amint elerjedt /15-20 nap elteltével/ kifőzzük a cefrét.

NYERSEN DARÁLVA - CEFRÉZÉS





