

Elerjedt-e („kiforrt-e”) a cefre? – megválaszolja „Rézműves” Kovács Sándor (Bobby)

...tudjuk, hogy a cefre erjed és nem „forr”, de mert a (fő) erjedés leglátványosabb megnyilvánulási formája, hogy a cefréből „feltörő”- az erjedés „melléktermékeként” keletkező - CO₂ molekulák „buborékokat” képeznek a cefre felszínén, ezért a „köznyelvben” sokan használják ezt a kifejezést: „forr a cefre” – ez teljesen elfogadott magánfőzői körben

A „kezdők” közül (is) jó páran nehezen ítélik meg: mikor erjedt ki a cefre, „készen van-e már?” Az Index-fórumán a Pálinkafőzés(otthon) topikban 10 év - cefrőzésben és pálinkafőzésben - összegyűlt tapasztalata alapján az alábbiakat választották-választottuk a fenti kérdésre:

0/ ... ha eltelt 7-14 nap a cefrétől számítva – akkor valószínűleg elerjedt a cefre

.. ha kiváló minőségű gyümölcsöt, mosás és válogatás után pépesítve cefrétél és a cefrét beoltottad (faj) élesztővel (esetleg tettél hozzá pektinbontót, végeztél pH beállítást is), a cefrëshordót hűvös (15-20 C°-os) helyiségben tároltad és természetesen nem tettél cukrot a cefréhez – **ennyi idő alatt többnyire elerjed a cefre** – de az alábbi szempontok alapján könnyen megállapíthatod: így van-e ?

1/ ... ha már „nem jönnek a buborékok” – akkor valószínűleg elerjedt a cefre

... szóval: ha már nem keletkeznek „buborékok” a cefre felszínén, ha nem „pattog” a cefre – mert már nincs CO₂ képződés – az annak a jele, hogy a cefre erjeszhető cukor tartalmát az élesztőgombák már átalakították alkohollá - ... **akkor valószínűleg elerjedt a cefre – ki kell főzni!**

1/a / ... többen használnak a hordó tetejébe beépített „kotyogót”, amely egy vízoszlopon keresztül engedi távozni a hordóból a képződő széndioxidot. A „kotyogó” a működésének jellemzőjéről kapta nevét: ahogy a CO₂ molekulák áthatolnak az eszközben lévő vízoszlopon, jellegzetes hangot adnak ki.: „kotyognak”. Amikor már „nem zenélnek-kotyognak” a kotyogók, akkor már nem termelődik CO₂ – nincs minek távoznia - ... **akkor valószínűleg elerjedt a cefre – ki kell főzni!**

2/ ... ha megízleled a cefrét – és az nem édes, hanem kellemesen savanykás, akkor valószínűleg már elerjedt a cefre – ki kell főzni!

... a cefrét gyakran „édes cefreként” is említi a szakirodalom, mert közvetlenül a pépesítve-zúszva-darálva való cefrőzés után a feltárt gyümölcscukornak köszönhetően édes a cefre íze. Amikor az élesztőgombák enzimjeinek hatására a gyümölcscukrok alkohollá alakulnak át (miközben CO₂ és hő(energia) szabadul fel) – a képződött alkoholtól kellemesen savanykás íze van a cefrének

3/ ... az alkoholos erjedés „melléktermékeként” CO₂ is képződik ...

... mely CO₂ nem táplálja az égést, tehát, ha a cefre felszínéhez égő gyufát tartunk és az elalszik, akkor ott széndioxid van jelen - tehát még erjed a cefre – de, ha az égő gyufa nem alszik el, akkor ott már nem széndioxid van, hanem oxigén, tehát **valószínűleg már elerjedt a cefre – ki kell főzni!**

4/ ... az alkoholos erjedés „melléktermékeként” hő (is) „keletkezik” - szabadul fel ...

... az erjedő cefre ennek következtében „meleg érzetű” ha belenyúlunk - ... de az erjedés befejezésekor nem érezzük „melegnek” – **mert valószínűleg már elerjedt a cefre – ki kell főzni!**

5/ ... ha cefrőzéskor megmérte a gyümölcs(cefre) BRIX értékét – és a cefre erjedése során folyamatosan méred hogyan csökken ez az érték, ...és egyszer csak nem csökken már tovább, hanem pl.: 2-3 napja állandó értéket mutat - ... **akkor valószínűleg elerjedt a cefre – ki kell főzni!**

„A régi öregek” azt állítják: „a cefre akkor van kész”, ha „megfordult”, ha „feldobta a levét” – gyümölcse, évjárata válogatja, hogy ez egybeesik-e a cefre elerjedésének tényleges időpontjával – de (ha, ez be is következik) többnyire (jóval) később történik meg, mint amikor a cefre már elerjedt – tehát a cefre ekkora már „túl-tartottá” válik, sokat veszít(het) az értékéből – **ne várd meg ezt az ”állapotot”, a fenti szempontok alapján állapítsd meg, hogy elerjedt-e a cefre, ... és ha igen, akkor főzd ki!**