



TÁJÉKOZTATÓ
A PÁLINKAFŐZÉS
TECHNOLÓGIÁJÁRÓL



III/5
III/4
III/2
/1 300L

Bevezetés

A pálinka a nemzeti kultúra és a magyar gasztronómia szerves részét képezi. A Kárpát-medence kedvező természeti és éghajlati adottságainak köszönhetően hazánk a legkülönbözőbb gyümölcsfajták termesztésére alkalmas, s szinte minden fajtából készíthető zamatos pálinka. A pálinkakészítés technológiájának fejlődésével a pálinka is hatalmas minőségi változáson ment keresztül. A jó minőségű pálinka, ill. párlat gyártásánál érdemes tisztában lenni az alapvető szabályokkal.

Kiadványunk célja, hogy iránymutatást adjunk a jó minőségű pálinka, ill. párlat előállításához a magán- és bérfőzők részére egyaránt. Kiadványunk aktualitását erősítik a jövedéki szabályok nemrég lezajlott módosításai is. 2010. szeptember végétől jövedékiadó-mentesen, saját fogyasztásra évi 50 liter 86 fokos párlat (amely megegyezik 86 liter 50 fokos, vagy 100 liter 43 fokos pálinkával, ill. párlattal) előállítására nyílik lehetősége minden 18. életévét betöltött magánszemélynek. Fontos kiemelni, hogy ez az adómentesség nem csak a magánfőzésre, hanem a bérfőzésre is vonatkozik!



Alapanyagok kiválasztása

A pálinkakészítés folyamatának legfontosabb lépése a gyümölcs kiválasztása. Jó párlatot csak egészséges és érett gyümölcsből tudunk készíteni. Penészes, rothadt, romlásnak indult gyümölcstől a pálinka dohos szagú és ízű lesz, illetve éretlen gyümölcs cefrézésekor csak kis mennyiségű és gyenge aromájú pálinka, ill. párlat nyerhető.

A felhasznált gyümölcs:

- legyen érett és egészséges, megfelelő aromatartalmú,
- ne legyen penészes és rothadt,
- ne legyen földdel szennyezett, mert kellemetlen ízű, szúrós szagú párlatot kapunk.



Alapanyagok előkészítése

A következő lépés a gyümölcs előkészítése erjesztésre. A leszedett gyümölcsöket lehetőség szerint azonnal, s minél hűvösebb állapotban (20°C alatt) kell feldolgozni. Amennyiben a napközben szedett gyümölcs hőmérséklete ennél magasabb, egy éjszaka hagyjuk lehűlni, és reggel dolgozzuk fel.

Előkészítő műveletek:

- Válogassuk át a gyümölcsöt. A szár eltávolítása fontos, mivel kesernyés, fanyar, zöld ízt ad a pálinkának,
- Lehetőség szerint mossuk is meg (ezzel az esetleges növényvédőszer-maradványokat, talajbaktériumokat is eltávolítjuk),
- A csonthéjasok (szilva, barack, meggy, cseresznye, stb.) magját távolítsuk el, hogy a magból képződő ciántartalom ne kerüljön a cefrébe, majd a párlatba, de a magok szárítás utáni visszakeverése megadja a megfelelő magzamatot a pálinkának,
- Daráljuk le, vagy aprítsuk fel a gyümölcsöt, hogy pépes állományt kapjunk. Aprító eszközként használhatunk akár szőlődarálót is, de mindig vegyük figyelembe a gyümölcs sajátosságait,
- A cefretároló edényeket használat előtt alaposan tisztítsuk ki,
- Alacsony víztartalmú gyümölcsök – például birs vagy néhány erdei gyümölcs – esetében öntsük fel vízzel úgy, hogy ellepje azokat.



III. Erjesztés, cefrőzés

Jó minőségű, magas élvezeti értéket adó pálinkát kizárólag jó minőségű cefréből készíthetünk. A cefrőzés lényege a gyümölcs feltárása, majd a cukortartalom csökkentése az erjesztés során. Ehhez ajánlott a fajélesztős beoltás alkalmazása. Ez a folyamat több hetet is igénybe vehet, amely során a cefrének biztosítanunk kell az optimális hőmérsékletet (15°C, max. 20°C). Ha nem megoldott a tartályok hűtése, akkor az erjesztést mindenképp hűvös helyen, például pincében végezzük. A gyümölcshéj erjedéséhez adalékanyagokra van szükségünk, amelyek segítségével a gyümölcscukor jó kihozattal alkohollá alakul.

A cefrőzés legfontosabb szabályai:

- A frissen szedett gyümölcsöt ne tegyük a már erjedőben lévő, vagy kierjedt cefréhez. A kis tételben kierjesztett cefrét az erjedést követően keverhetjük össze a többi cefrével, de közben védjük meg a romlástól (fóliával történő felületi letakarás),
- Az erjesztéshez olyan saválló, vagy műanyag edényt használunk, amelyet előzőleg alaposan kitisztítottunk, fertőtlenítettünk. Ne használunk olyan edényt, amely előzőleg szerves oldószert vagy üzemanyagot tartalmazott,
- Az erjedés és a cefretárolás időtartama alatt a cefrét meg kell óvni a levegő oxigénjétől. Az első napokban a keletkező széndioxid megvédi a cefrét, a későbbiekben precíz, légmentes zárással kell a védelmet biztosítani. A gyümölcsök savtartalma jelentősen eltérő, ezért a cefre savvédelmét savazással kell biztosítani. Elsősorban a (gazdaboltokban kapható) citromsav ajánlható a házi cefrézéseknél a savazásra. Adagolása 1-5 g/liter citromsav a cefre, a gyümölcs jellegétől függően. Tehát a körténél az 5 g/liter, míg a ribizlinél 1 g/liter adagolása szükséges.
- A cefrőzés első napjaiban gondoskodjunk a megfelelő keverésről, hogy a felszínre került szilárd gyümölcscrészeket az edény aljára juttassuk.

- Az erjedés időtartama ideális körülmények között 10-12 nap, de akár négy hetet is igénybe vehet,
- A cefrézést követően a lepárlást minél előbb el kell végezni, különben az íz- és zamatanyagok csökkenni fognak, az esetleg bejutó levegő miatt pedig a cefre megsavanyodhat, ecetesedhet. A kiejedt cefrét „légmentesen” el kell zárni a környezettől, javasolt a fóliás takarás és az ezt leszorító vizes, vagy egyéb módszer,
- Cukrot nem szabad használni a cefrézéshez, de a párlathoz sem!

Az erjesztés lépésről lépésre:

1. Első lépésként ellenőrizzük a cefre savasságát (pH-ját). Otthoni körülmények között lakmuspapírral, illetve pH-papírral tudunk dolgozni, amelyeket borászati szaküzletben tudunk beszerezni. Szükség esetén citromsavat és foszforsavat alkalmazhatunk a megfelelő savasság beállításához. Az optimális savasság 2,8-3,2 pH közötti érték. Az alacsony savtartalmú gyümölcsökhöz (szamóca, cseresznye, körte, stb.) több savat kell adni. Nem megfelelő savtartalomnál az erjedés nem fog megindulni, a cefre penészedni fog, amelynek kellemetlen íze a későbbiekben érezhető lesz a pálinkában, ill. párlatban is.
2. A savasság beállítását követően, vízben feloldott pektinbontó enzimet alkalmazunk a jobb lényeredék, a jobb erjedés érdekében. Az enzim mennyisége 2-3 g/mázsa.
3. A cefréhez adagoljunk élesztőtápsót (20 g/mázsa – az erjesztés beindításakor 10 g/mázsa, majd az utóerjedéskor további 10 g/mázsa), majd az adott gyümölcshöz javasolt fajélesztőt (20 g/mázsa) vizes elkeverés után keverjük a cefréhez. Az élesztő előkészítését a csomagoláson megadott módon hajtsuk végre. A fent említett adalékanyagokat szintén borászati szaküzletben lehet beszerezni.

Lepárlás

A jó minőségű pálinka előállításához szakértelem, szakszerűen elkészített lepárló berendezés, valamint korrekt elő- és utópárlat elválasztás szükséges. A kiejedt cefrét minél hamarabb főzzük, vagy főzessük ki. Ilyenkor kapjuk a leggyümölcsösebb, legfinomabb párlatot. A lepárlás lényege, hogy a gyümölcsből kinyerjük az alkoholt és a gyümölcsre jellemző ízeket, illatokat. A főzéskor az előpárlat precíz elválasztása nagy gyakorlatot igényel, hiszen, ha kevés előpárlatot „vesznek” el, akkor oldószer szagú, karcos, esetleg mérgező lesz a párlat. Túl sok előpárlat elvétele egyes gyümölcsök esetén illatban, ízben szegényebb párlatot eredményez. A kétlépcsős pálinkafőző üzemekben az alszeszt (első desztillátum), még egyszer desztillálni kell a megfelelő alkoholtartalom és íz elérése érdekében. A végső alkoholtartalom beállítását ioncserélt, vagy desztillált vízzel kell elvégezni.

Pihentetés, érlelés

A pihentetés során teljeseznek ki a pálinka ill. párlat ízei, illatai. A párlatot lehetőleg saválló-, vagy üvegedényben, napfénytől védett, hűvös helyen pihentessük.

Az érlelés ezzel szemben fahordóban történik, s csak az ebben érlelt pálinka nevezhető érlelt pálinkának. Ez a folyamat minimum három hónapot vesz igénybe, amely idő alatt kialakul az érlelt pálinka igazi íze, zamata. A hordós érleléshez 60-65 alkoholfokú (V/V %) alkoholtartalomra állítsuk be az alkohol koncentrációt. Használatba vétel előtt a tölgyfahordót forró, szódás vízzel áztassuk egy napon keresztül, majd mossuk tisztára többszöri hidegvizes mosással. Eperfahordót elég forró vízzel áztatni, majd kimosni.

A törkölypálinka a fehérszőlő édes cefréjéből – előzetes erjesztés után (lásd előbb), vagy a kékszőlő héjon történő erjesztése utáni, alkoholtartalmú törkölyéből, közvetlen lepárlással készülhet. Az édestörkölynél fokozott figyelmet kell arra fordítani, hogy a törköly lében álljon, ne penészesedjen. A szőlőtörkölyhöz 25 % borseprőt lehet tenni a lepárláskor.

Az ágyaspálinka készítése azt jelenti, hogy a friss (min. 10 kg/100 liter), vagy aszalt gyümölcsre (min. 5 kg/100 liter) a saját, vagy más gyümölcs pálinkáját töltjük. Az utóbbi esetben vegyes ágyaspálinkának kell nevezni. A jó minőség elérése érdekében célszerű a friss és az aszalt gyümölcsöt kombinálni az ágyazás során.

A pálinkák édesítése (cukorral, mézzel, stb.) TILOS!

Fogyasztás

A párlatot lehetőleg tulipán alakú pohárkában, szobahőmérsékleten kínáljuk, mert így élvezhető leginkább az illata és a zamata. Legyünk figyelemmel arra, hogy a túlzott alkoholfogyasztás káros az egészségre!

Otthon, valamint bérfőzés keretében előállított párlat nem értékesíthető! A törvény a regisztrált kistermelők számára lehetővé teszi a palackozást és a falusi vendégasztal szolgáltatás keretében történő felkínálást, azonban ilyenkor zárjeggyel kell ellátni a palackokat és meg kell fizetni a jövedéki adót.



Hogyan készül a pálinka?

- 1 A jó minőségű gyümölcsöt megmossák. A csonthéjasokat (szilva, barack, meggy, cseresznye) kimagozzák, az almaféléket ledarálják.
- 2 A cefrézésre előkészített gyümölcspéphez pektint, savakat és tápsót adagolnak.
- 3 A gyümölcspépet erjesztőtartályokba szivattyúzzák. A gyümölcscukor élesztőgombák segítségével alkohollá alakul. Ez a folyamat akár 1–4 hetet is igénybe vehet. Az erjedés során egyenletes (17 Celsius fok körüli) hőmérsékletet kell biztosítani. A tartályokat ezért hűtőpalástokkal veszik körbe.

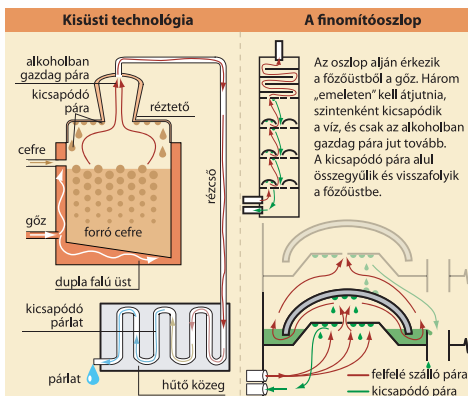


Kisüsti technológia

Finomítóoszlopos technológia



- 4 A főzésre előkészített cefrét átszivattyúzzák a főzőüstbe. A kisüsti technológia szabályainak megfelelően a főzőüst nem lehet 1000 literesnél nagyobb. A kisüsti pálinkát kétféle főzéssel állítják elő. Az első lefőzéskor kapott párlat az alsószes. Ez egy nem túl erős, nem túl aromás ital, közvetlen fogyasztásra nem való. Az alsószes aztán egy kisebb méretű finomítóüstben újra lepárolják. Ekkor kapjuk az igazi kisüsti pálinkát.
- 5 A cefre leégését keveréssel és kifinomult fűtésteknika alkalmazásával kerülhetik el. A főzőüst dupla falú, a két réteg közé forró gőzt, vagy vizet áramoltatnak, ezzel melegítik a cefrét. A közvetett fűtés jól szabályozható, így az anyag mindig optimális hőfokon forr.
- 6 A finomítás után már a pálinkát kapjuk meg. Átlagosan 400 liter cefréből 8-80 liter pálinkát főznek, a kiadottság a gyümölcsön múlik. A főzés után pihentetik a pálinkát, ekkor teljednek ki benne az íz- és zamatanyagok. Palackozás előtt rozsdamentes nemesacél tartályokban vagy fahordókban tárolják, érlelik az italt.
- 7 A modern főzésekben egyre népszerűbb a finomítóoszlopos főzési technológia. Előnye, hogy egy főzéssel kész pálinkát kapunk. A főzőüstből a párat a finomítóoszlopba vezetik, ami csak a magas alkoholtartalmú, aromákban gazdag párat engedti tovább a hűtőspirál felé.





A kiadvány teljes formájában, változtatás nélkül korlátozás nélkül sokszorosítható.

A kiadvány részeinek, úgy mint szövegének, vagy ábráinak újraközlése, illetve a kiadvány módosítás utáni újraközlése csak a Pálinka Nemzeti Tanács előzetes írásbeli engedélyével lehetséges.



1055 Budapest, Kossuth tér 11.
www.palinkanemzetitanacs.hu