

Ebben az üvegben lehetne akár haloványabb rozé bor, vagy egy enyhén ágyazott meggy pálinka is, - de ez egy "normál" cseresznye pálinka. Kinek, mi a tippje: mitől lett ilyen? Amit tudok róla: 2 féle cseresznyéből készült, (Germersdorfi+ vmi. feketére érett másik), kb. 2 hét alatt kiforrt, le lett főzve azonnal - semmi extra nem történt vele sem cefre korában, sem a főzés közben. Kisebb tételben (fél literes üvegben) nem látszik rajta ez az elszíneződés. A nagy üveg is átlátszó - üres állapotban. Szóval: mi desztillálhatott át, mi oxidálódhatott, hogy ilyen színű lett a barátom pálinkája?



Nagy Tibor

Megnyugodtam. **Nekem a feketeribizli lett rozéfrötyt kinézeű.**

De jön a plusz: palackozva kB. a negyede lett nem áttetsző, a többi igen, és egy demizsonból származnak...

Szóllósi Edit:: Ha nem keverted föl palackozás előtt, ez simán jelentheti nem is azonos minden palack.

Nagy Tibor: mivel sem előtte sem utána nem történt ilyen. Nem tudok nyilatkozni. Csak megnyugtat hogy ilyen anomáliák nem csak nálam fordulnak elő. 😊

Szóllósi Edit: Ez nem anomália, sajátosság, szerintem inkább pozitív különlegesség

Nagy Tibor: ízvilággal nincs gond, viszont az optika része sok okosnak gondot jelentene....

De szerintem el fog fogyni. 😊

Nótás Attila: Én egyszer jártam hasonlóan!A főzdében a vízszűrő nem tette a dolgát és valamilyen ásványi anyag belekerülhetett, de ilyen sárgás-barnás-rózsaszínes lett!Ízével semmi baj nem lett, csak olyan "nem szép" színűvé alakult és nem nagyon volt kapós!

Török Lajos: Valószínű a "feketére érett másik "lesz a a ludas,párolgásnál át tud jutni néha a "körtekása" is

László Szabó: **Nekem a vadkörtem meg a birsem lett aranyásrga.** De csak a 2012-es széria. Biztosan hibáztam valamit, sem azóta sem előtte nem volt ilyen. Frissen hibátlanok voltak, előszedve vettem észre a "hibát?"

Illetve egy barátomtól kapott kóstolót tettem a polcra, az vegyes. **Az meg bugyi rózsaszín lett. Abban volt otelló, pontosabban csak az volt piros benne.**

Rác Zoltán: Én Kordia cseresznyét főztem eddig 3 éven keresztül, olyan fekete,mint a Szomolyai fekete. Mind a 3 évben ilyen lett. Tavaly madárcseresznyéből is főztem ami talán még feketébb , mint az előző kettő, S a pálinkája is,mintha egy picit fakóbb vörösbort öntenék. Nálam tapasztaltabbak azt mondják,sötét helyen tároltam. De amúgy a fekete ribizlim meg olyan mintha wc helyett az üvegbe csöveltem volna.

Kb. 3hónap után lettek ilyenek.Sötét pincében voltak tárolva.

Bence Ambrus: Az én tapasztalatom, hogy hiába csonthéjas, se a szilva, sem a barack nem színeződik el. Csak a cseresznye. Nekem is besárgul. Na, de van itt sok kémikus, en is fülelek, hogy mi az oka.

Edit Szóllósi: Cseresznye tud színezni. A sötét színű meggy is és a feketeribiszke is. Ezek mind tartalmaznak olyan színanyagot, ami desztilláció során átmegy a párlatba. Cseresznye, meggy színezés idővel jön elő, ribiszke azonnal sárga. A palack színének nincs ebben szerepe. Ez annak a része, hogy az erjedés és lepárlás során szétszakadt molekulák megtalálják egymást, ill. új kötések alakulnak ki. Ezért kell pihentetni hígítás előtt.

Bence Ambrus: A pihentetést kb mennyi időt jelent hígítás előtt? 1-2 hét? Fél évre rá ugyanúgy sárga...

Edit Szóllósi: A színeződés nem hiba, sajátosság. A pihentetésről sokféle vélekedés van, a tankönyvi a 2-3 hónap tömény állapotban. Sokan állítják hígítva is lehet pihentetni, de úgy nehezebben találják meg egymást a molekulák,néha nem is...

Tamás Hutka: Nekem a ciganymeggy lett ugyan ilyen én se értem hogy - szerintem a gyümölcs pigmentjei desztilláltak át ..
meggyem is ilyen volt. Sőt 2 éve bodza mikor tisztázáskor megindult első 3 liter sárgán folyt le ..

Géza Takaró: Nincsen köze sem áthabzáshoz, sem kisüsti, sem egylépcsős technológiához, de még az üveghez sem. Nem e miatt kell sötét üvegbe tenni, -amigdalin-párlat- napfény-etil-karbamát-sötét üveg....az itt keresendő. Bizonyos csonthejasok, és bogyósok okozzák ezt a jelenséget. Ettől nem hibás a párlat. **Nekem feketeribiszke volt már ilyen többször is....**

Laci Baumann: Ez engem is érdekel ! Több éve készitek szomolyai fekete cseresznyét semmi baj kiváló **2019 decemberében kezdett sárgulni a pálinka most a színe mint az aszú bor**

Vince Szymczak: ez abszolút leírja ami velem történt tavaly 😊 Ribizli frissen volt picit sárga, cigánymeggy pár hét után, viszont pár hónap után mindkettő víztiszta lett.

Szöllősi Edit: Még keresem az előadás anyagokat, de egyetemi tanulmányaimból pálinka technológiából a következőket találtam a pálinka desztilláció utáni színére.

1.) Antociánok

A növényi pigmentek legváltozatosabb színeket kölcsönző csoportja az Antociánok. Ez vízdékony színanyagcsoport. A növényi szervezetben, az antocián festékanyag főként glikozid formájában van jelen. Különleges kémiai struktúrája felelős azért, hogy különféle savfoknál (pH) változik a színe, bázikus környezetben kék, magasabb savfoknál pirosba csap át.

Ezek adják a kékszőlő, a málna, a bodza, a cseresznye, meggy, áfonya, ribiszke, berkenye stb. színét.

Az antociánok (E163) ipari színezőanyagok.

Az antocián a fénynek és a hőnek ellenáll, s bár a gyümölcsök színanyagát adó anyagok alapvetően nem illékonyak, egyes vélemények szerint ezek a desztilláció során átkerülnek a kész párlatba, ott kémiai reakcióknak köszönhetően okoznak színváltozást.

2.) Magolaj, hibás erjesztés, oxigén jelenléte.

(Furán, furfural, furán vázas vegyületek.)

A furán oxigéntartalmú aromás heterociklusos vegyület. Mivel a forráspontja alacsony, átkerülhet a párlatba. Oxidáció során okozza a sárgás színt. Ízben a fanyar, húzós, fás jegyeket is produkál, így hasonlít a fahordós érlelés okozta jegyekre.

A halvány rózsaszínes, pirosas jegyek (ezek idővel fakulnak sárgulnak) igen ritkák, de cseresznye, meggy, áfonya esetében többször láttam, ízét nem befolyásolta a párlatnak.

A sárga színt feketeribiszkenél, bodzánál, áfonyánál gyakran lehet tapasztalni, és ott sem befolyásolta az ízhatást negatívan, inkább színesítette

Gábor Csalár: Az antociánok (E163) egy vízdékony színanyagcsoport. Színüket a pH-tól függően változtatják, a pirostól kezdve a kékig. A flavén (2-fenil-kromén) hidroxil-származékai glikozidok formájában elterjedtek az élővilágban, összefoglaló nevük flavilium vagy antocián (antocianin-) színezékek. A természetben a baktériumokban és a növényekben is megtalálhatók. A növények nagy részében ezek a vegyületek elsősorban a levelekben, a gyökerekben, a virágokban és a gyümölcsökben fordulnak elő.

Nem minden növény tartalmaz antociánt: például a kaktuszokban és az amarántban betalain található helyette.

Növényekben az antocián más, kémiaailag hozzá közel álló természetes pigmentekkel (flavonoidokkal, karotinoidokkal, antoxantinokkal) együtt található.

A növények által előállított antocián típusa nagyban függ a növény fajtájától, a talaj minőségétől, a hőmérséklettől, a páratartalomtól, és még egy sor egyéb tényezőtől. Azok a növények, melyek csak egyféle antociánt tudnak előállítani rendkívül ritkák, de vannak ilyenek.

Az antociánt általában másodlagos metabolitként, az élelmiszer-iparban pedig színanyagként használják. Az antocián egy nagyon erős antioxidáns is.

Ledő Mónika: Pálinkaaromák nyomában, bevezetés a pálinkakóstolásba, 2019

„néhány gyümölcs párlata a lepárlás után sárgás elszíneződést mutat, ilyenek például a fekete ribiszke (magolaj eredetű), bodza (héjban jelen lévő furán eredetű), kökény és szeder (magolaj, esetleg furán eredetű) pálinkák. Az egyik feltételezés szerint a sárgulás okozói a furfural és egyéb furánvázis vegyületek, amelyek átkerülhetnek a párlatba és fény, hő, oxigén hatására oxidálódnak. Ezen vegyületek párlatban jelenlévő mennyisége, valamint az oxigén szaturációja határozzák meg a sárga szín intenzitását. A színjelenség nem minden évjáratban jelenik meg, a feltételezések szerint ennek oka lehet például egy tökéletlen fermentáció, melyek során az élesztő mellett egyéb, furán és pentánvázat termelő mikroorganizmusok is tevékenykednek. A furfural jellemzően fás, karamellás, fenolos illatjegyekkel rendelkezik, így a vegyület jelenléte az aromaösszhatást nem befolyásolja negatívan. A sárgás szín tehát nem hiba jegy.”

