

Finomítás=tisztázás a frakciók/párlatrészek elválasztása a gyakorlatban

Kisüsti kétlépcsős technológia esetén: Alszesz szeszfoka legyen 20-25 tf% (amennyiben magasabb kihígítom - ez célszerű=nem kötelező). Az így kapott alszesz mennyiséghez viszonyítva kiváló cefrét feltételezve 0,3 – 2% rézeleje+előpárlatot veszek el.

Ezért is félrevezető és felelőtlen a fórumokon/csoportokban százalékokról beszélni, hiszen azok a szakszerű cefrézést feltételezik (pár lépést ha betartunk kiváló lehet a cefrénk – nem pedig pl.: ecetes, nem sokáig tárolt)

Kiváló – szakszerűen elkészített cefre: (1) első osztályú fogyasztásra érett gyümölcsből, (2) válogatás után (3) mosva, (4) pépesítve!, (5) pektinbontó adagolása (6) savazás=ph beállítás /5)-(6) amennyiben szükséges/, (7) irányított erjesztés= fajélesztő hozzáadása, (8) a hordót 15-20°C-on feltétlenül tűző napfénytől védett helyen tároljuk kb 70%-ig töltjük, (9) főerjedés közben bundát lenyomjuk a lé alá /2-3 nap/ addig nem zárjuk le légmentesen - utána levegőtől elzárjuk a cefrét (10) kierjedt cefrét azonnal (kb 7-14 nap, de lehet kevesebb is) főzzük!

1. Rézeleje+előpárlat = kb 25%ra kihígított alszesz 0,3 - 2%-a¹, de pontosan mennyi?

Az alszesz mennyiségéhez viszonyítva válasszuk meg a poharak számát és méretét. Pl 25 liter alszeszt felteszünk finomítani >> Rézeleje gyanánt (0,3-0,5 =) ~0,4%-ot, azaz 1 dl (külön gyűjtünk ízlelés nélkül).

Számozott poharakat használunk a minőségellenőrzéshez – és a számozás sorrendjében töltjük bele a lefolyó párlatot. Kezdők számára eleinte 10 pohár is szükséges lehet. Az utolsó számú pohártól (jelen példában 10-es) visszafelé kezdem szagolni (esetleg kóstolgatni langyos vízzel kihígítva, öblös pohárból) a mintákat. Amelyik pohár tartalma ízben, illatban megfelelő, megy a középpárlathoz, amelyik nem az utópárlathoz gyűjthető – addig tart ameddig az ízéből el nem tűnnek a csípős aldehidek és illatra gazdag gyümölcs illatú. Később a tapasztalat megszerzése után az alszesz arányában kevesebb - 3-5 pohár is elég lehet. Vigyázat higítatlanul a magas alkoholtartalom miatt a nyelvünkön csípősséget érezhetünk – ne keverjük össze az előpárlattal. *Túl sok előpárlat elválasztás is hiba – mivel gazdag gyümölcsaromáktól (illatoktól) fosztjuk meg a párlatunkat!*

Javaslatunk: intenzív felfűtés után amikor elkezdi csepegni csökkentjük a fűtést, azaz legyen kíméletes a lepárlás (csepegés után kb grafitbél méretű folyás), az előpárlati frakció során fontos a magas deflegmáció – azaz érvényesüljön a réz „tisztító” hatása, ilyenkor még a sűrű csepegés megfelelő!



2. Utópárlat elválasztás: a gyakorlatban leginkább vitatott.... leírjuk mi hogyan csináljuk – *felteszitek egy fórumon ezt a kérdést 100 hozzászólás fog érkezni (minimum) - sok elérő javaslattal.*

Nagyon gyakori módszer: a főzéből lefolyó 50 tf%²-ú párlat még középpárlat, az alatt viszont átváltunk utópárlat gyűjtésére. Ez azt feltételeznél, hogy minden cefrénk azonos minőségű jellemzően akár igaz is lehet, de nincs rá garancia... **Prémium minőségű pálinka készítésekor:**

Már lefolyó 65 tf%-tól kezdve figyeljük a párlatunk minőségét, ezért külön 3 dl poharakba gyűjtjük. A cefrétől és a főzőkészüléktől függően – otthon, kisüsti módszer esetén jellemzően 55-60 tf% változás fog bekövetkezni illatban és ízekben >>> ezt a pontot keressük és váltunk át utópárlat gyűjtésére. Az egyes poharak tartalmát vízzel kihígítva ízleljük és illatoztatjuk, majd döntünk mi kerülhet bele a középpárlatba – ezt célszerű másnap tiszta orral elvégezni (a poharakat takarjuk le).

Trükk: kézfejedre/csuklódra kenhetsz egy cseppet a párlatból, megvárod ameddig az alkohol elpárolog és elkezded szagolgatni, ha bűdös elváltozást lehet érezni, az már utópárlati jegyeket jelent! Ugyanígy az előpárlat elválasztáskor is eljárhatunk!

Bizonyos gyümölcsök pl. kajszibarack, de ilyen lehet a vilmoskörte párlata is az utópárlathoz közel nyújtanak aromákban gazdag pl.: lekváros ízeket és illatokat – ezért ugyanúgy járunk el, azaz 65tf%-tól külön gyűjtük az egészen a durva főzéből lefolyó savanyú szagig (kb 35 tf%) 3 dl poharakba, majd másnap tiszta orral eldöntjük melyik pohár tartalma kerülhet a középpárlatba és mi utópárlat (55-60 tf% körül megjelenhet az utópárlatoság 50 körül pedig lekváros aromák)

Azt a módszert mi kerülnék, miszerint addig engedjük a párlatot, ameddig annak az átlagos szeszfoka eléri az 50 tf%-ot. Ezt hívjuk utópárlattal történő higításnak = utópárlatos („hibás”) pálinka!

¹ Kedvezőtlen esetben (rossz cefre), mint már említettük több akár a duplája 4% is lehet!

² Vigyázat ebben az esetben (is) fontos a **valós szeszfok meghatározása – azaz a párlat hőmérsékletével történő korrekció!**