

EUP - újra finomítása!

Az elő és az utópárlat „újra hasznosításáról” megoszlanak a vélemények – én mindenkit bátorítanék az EUP újrafinomítására.

Az alszesz finomításkor az elő és utópárlatokat (EUP) külön edénybe -üvegballonba- gyűjtjük, ilyenkor az utópárlatot -„lefolyó”- 20-30 tf%-ig is engedhetjük. Az EUP-ot tartalmazó üvegballonra tegyünk egyedi jelölő „címkrét” - erre írjuk rá, hogy mely párlatunk EUP-ja van a ballonban, hány liter és hány fokos. Az EUP - az alszeszhez hasonló módon és körülmények között - üvegen, hűvös, sötét helyen, ledugózva - hosszabb ideig is tárolható.

1. A szezon végén az együtt gyűjtött összes EUP-ot újrafinomíthatjuk - így „vegyes EUP-pálinkát” kapunk.
2. A „rokon EUP-okat” tisztázzuk együtt, újra : pl.: birs + körte vagy törkölyök+szőlők
3. ... ha egyfajta cefréből volt akkora mennyiség, hogy többször is finomítottunk, akkor ezek EUP-jának újrafinomításával „fajta” EUP-pálinkát is készíthetünk.

/ Nem javaslom az „előző” tisztázás EUP-ját a következő tisztázás alszeszéhez keverni./

Az EUP újrafinomításával vállalható minőségű „asztali” pálinkát, vagy „likőr alapanyagot” kaphatunk, mert kiváló minőségű cefréink voltak, ugyanis:

- ✓ *fogyasztásra érett gyümölcsből,*
- ✓ *válogatás után, mosva,*
- ✓ **PÉPESÍTVE!**
- ✓ *pektinbontó adagolva, ha kellett pH-t beállítva*
- ✓ *(faj) élesztővel beoltva készítettük*
- ✓ *a cefrés hordót - melyet max. 70 %-ig töltöttünk meg - hűvös helyen tároltuk,*
- ✓ *főerjedés közben a bundát naponta 2-3x a „lé alá” nyomkodtuk*
- ✓ *az erjedés során a levegőtől elzártuk a cefrét*
- ✓ *a kiejedést cefrét azonnal (kb. 6-10 nap elteltével) kifőztük!*

Ezekből a cefrékből kiváló minőségű alszeszt pároltunk, melyek finomításakor az elő,- és utópárlatok minősége is „elfogadható”.

Az ilyen cefrék tisztázásakor az elő párlat mennyisége „belefér” a 25 %-ra kihígított alszesz 0,5 – 1 %-ába és az utópárlat elválasztása is 60% körül megtörtént, tehát a középpárlat átlagszeszfoka 70 % körüli.

A fentiek okán tehát tévhit, miszerint az EUP újrafinomítása élvezhetetlen minőségű párlatot eredményez, amelyben a káros anyagok feldúsulnak!

Az újrafinomítás folyamata a gyakorlatban nem sokban különbözik az alszesz tisztázástól: 25 tf%-ra kihígítjuk a gyűjtött EUP-ot, majd a lepárlás során elő párlatként „elvesszük a szükség szerinti” mennyiséget, de min. 1%-ot. Az utópárlat elválasztására magasabb „lefolyó” párlat szeszfoknál (70 tf% körül) javaslom felkészülni, mert az utópárlati elemek korábban jelenhetnek meg. Végleges UP-ra váltás 65-70 tf% körül várható, így az EUP-kp 75% körüli lesz.

A párlatrészek elválasztásakor az érzékszervi vizsgálat (szaglás és ízlelés) ugyanúgy nélkülözhetetlen, azaz a „Párlatrészek elválasztása” anyagban már leírt „trükköket” bátran alkalmazhatjuk, mert azok itt is segíthetnek a helyes döntést meghozni: mi kerülhet az „EUP-középpárlatba” és mi az, ami „végleges EUP”-ként már csak egyéb felhasználásra (ablakmosó, zsíroldó, stb.) vagy megsemmisítésre kerülhet.