

Egyszerű szűrő

Egy egyenes falú műanyag flakon felső harmadát levágod és teszel bele **egy kávé filtert** és abba vagy:

- a) még egy marék vattát
- b) még egy pamut (póló) darabot
- c) még egy kávé filtert

és kiválóan használhatod mind az alszesz, mind a tisztázás közbeni szűrésére. A fizikai szennyeződések és a muslicákat kiválóan kiszűri, és mint az egyik fotón láthatod: a pamutpóló darab a rezet is hatékonyan kiszedte az alszeszből. A kupakra ilyenkor nincs szükség.

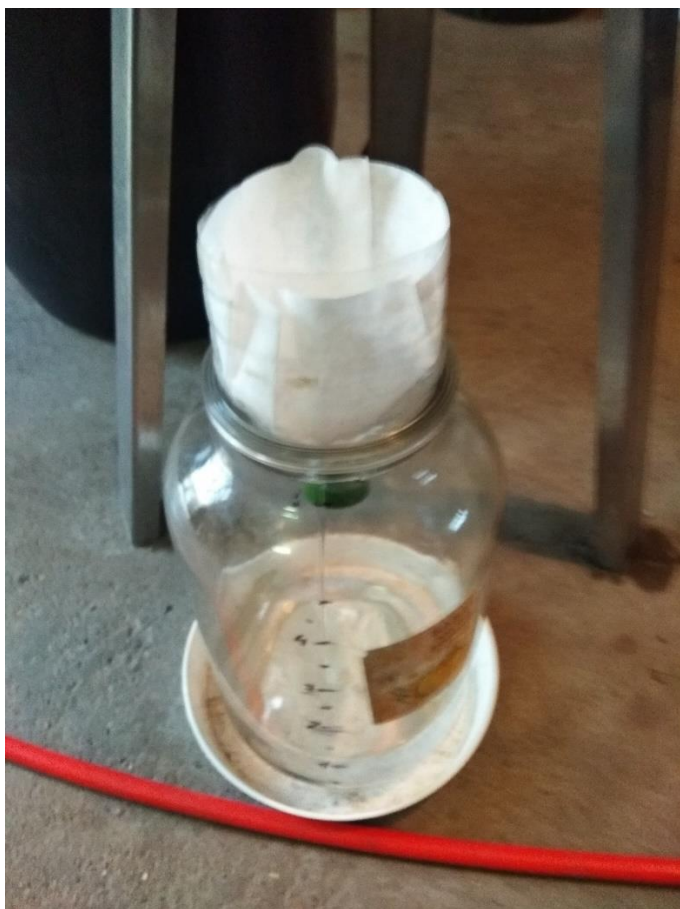
Ezt a szűrőt „tovább fejlesztheted” az opálos vagy a „pelyhes” pálinka szűrésére is.

A „flakon-tölcsér” kupakjára fúrj 5-6 lyukat (én egy cipész árral böktem - belülről - kifelé – és tömj vattát a kupakba majd **vizezd meg** a vattát. Minél több vattát tömsz bele, annál hatékonyabban szűr-, de ha sokat teszel bele, akkor nem folyik át rajta a pálinka -, ezért akkor jó a vattaréteg vastagsága, ha **„cérna vékonyan” folyik ki** a párlat a „flakon-tölcsérből.

Az opálos vagy „pelyhes” pálinka szűrését végezheted úgy is, hogy:

1/ csak vattát tömsz a kupakba – ilyenkor nem teszel kávé-filtert a „flakon-tölcsérbe”

2/ 2 db kávé-filteren szűröd át a „lefagyasztott” / étolaj állagú/ pálinkát

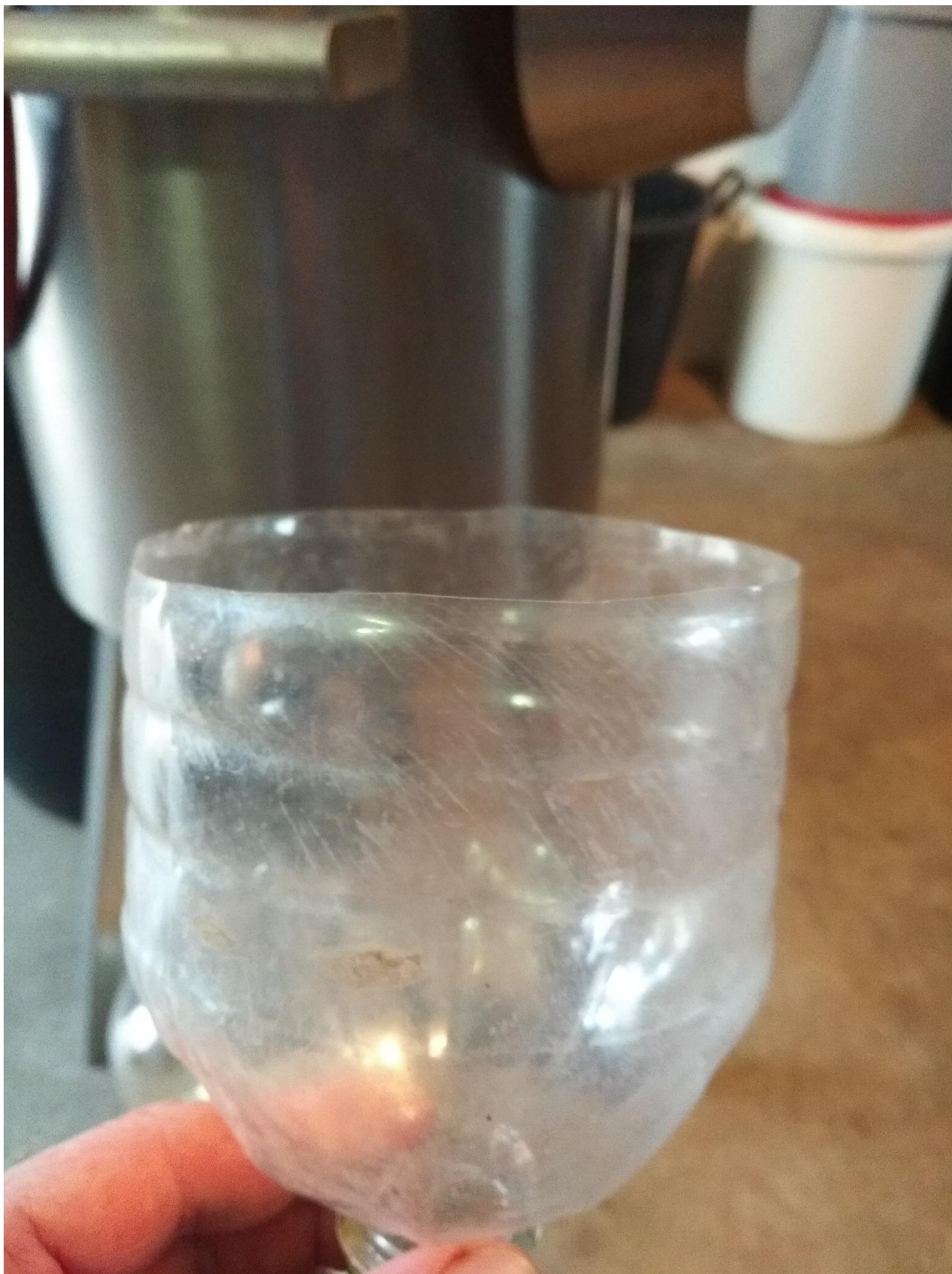


Egyszerű „szűrő-szett” kávé filterrel fokozhatod a hatékonyságát, ha pluszban teszel bele 1 kávé filtert vagy vattát vagy pamutot

így néz ki a kupakba „tömött” vatta, ha „fagyasztott” pálinkát szűrt



kilyuggatott kupak – fontos, hogy belülről kifelé fürd vagy szúrd ki a lyukakat



egyenes falú, műanyag flakonból érdemes elkészíteni – minél nagyobb a „tölcsér”, annál több pálinka fér bele, így:

egyrészt annál nagyobb lesz a „folyadék nyomása” amely átpréseli a pálinkát a vattakorongon
másrészt ezáltal hatékonyabban és gyorsabban szűrheted át a lehűtött pálinkát ezen az egyszerű szűrőn

Arra törekedj, hogy a szűrőbe 6-8 dl pálinka beleférjen, de a tele szűrő még biztonságosan „megálljon” a dunsztosüveg száján!



„flakon-tölcsér” + kávé filter - a kupakba ilyenkor nincs vatta, csak arra jó, hogy lassítja az átfolyást, fokozva a szűrés hatékonyságát – de lehet, ezt csak képzelem ... ☺



-5 fokra „fagyasztott pálinka szűrése után így néznek ki a kupakba tömött vattakorongok



egy használaton kívüli tiszta pamutpóló darab mennyi mindent kiszűrt az alszeszből,
lehet: nem véletlen, hogy a Szöllősi- féle kozmaolaj szűrőben is pamutot húznak a keretekre?