

Milyen alkoholfokra állítsam be szerinted a tesztelendő/ízlelendő elő- és utórészeket, hogy dönteni tudjak a sorsukról?

Előpárlat:

... Arra mindig ügyelek, hogy jó minőségű gyümölcsöt pépesítve cefrézzek, azt beoltsam élesztővel és a cefrét hűvös helyen erjesszem > ennek köszönhetően jó minőségű cefrét teszek fel főzni 7-14 nap elteltével így a cefrében nem indul meg az ecetesedés > ez azért lényeges, mert így az elő párlat mennyisége többnyire „belefér” a feltett (25%-os) alszesz 0,5 –1,5%-ába. Az első 0,5%-nak megfelelő mennyiséget is mindig megillatolom és megkóstolom – de ritkán érzem rajta a „klasszikus” elő párlati jegyeket (aceton, technokol) >> ez azért van, mert jó minőségű cefréket főzök, nem „ecetfészket”. Ezt a párlatrészt „minőségétől”függően vagy kiborítom vagy az EUP gyűjtőbe(Elő-Utó Párlat) öntöm. A következő 0,5 %-nyi mennyiséget is külön edénybe fogom fel – és a következő 0,5 %-nyit is! Ezeket a mennyiségeket zárható (megszámozott) kis üvegekbe töltöm és van úgy, hogy elteszem másnapig,és csak a következő nap fogom megillatolni őket és akkor döntök majd a sorsukról: Közép párlatba vagy az EUP-ba kerülnek-e? Lefordítva:30 L, 25%-os alszeszből az első 1,5 dl kiöntésre vagy EUP-ba kerül. A következő 2x 1,5 dl sorsáról is illatolással,kóstolással döntök, (van úgy, hogy csak másnap,,tiszta orral-tiszta szájjal”). Hangsúlyozom:ezt azért tehetem meg, mert ügyelek arra, hogy jó minőségű gyümölcsöt pépesítve cefrézzek, azt beoltsam élesztővel és a cefrét hűvös helyen erjesszem, a bundát óvatosan nyomkodom a lé alá, nem kevergetem a cefrét > ennek köszönhetően jó minőségű cefrét teszek fel főzni 7-14 nap elteltével,így a cefrében nem indul meg az ecetesedés!!

Látod: minden fontos, minden számít –mert, minden, mindennel összefügg!

FIGYELEM:Ezek a feltételek csak együtt szolgálnak alapul az én „módszeremnek” – ha te nem így jársz el, a cefrézéssel és a cefre kezeléssel kapcsolatban, akkor a számok már nem lesznek „igazak”, „csak az orrodra és a nyelvedre támaszkodhatsz”, de így is megoldható az elválasztás.

... részlet a: <https://kukolla.hu/wp-content/uploads/2021/01/Elo-parlat-elvalasztasa.pdf>
Segédletekben megtalálod a jobb oldali oszlopban

Az előpárlatot (is) jobbra illatolással választom. Mivel a szeszfoka 75-80 fok közötti, ezért a 2 cl mennyiséghez ugyanannyi vagy közel ugyanannyi langyos vizet öntök a kóstoláshoz – így 35 – 40%-os párlatot kóstolok.

Utópárlat:

Utó párlat elválasztás... elválasztottuk az elő párlatot –csorog a közép párlat ... de, sajnos mint minden jónak–így a közép párlat folyásának is –vége szakad egyszer –... – és arra fel kell készülnünk ! A középpárlat szeszfoka a „megindulás után” 75o-on „áll”, (viszonylag hosszú ideig) – majd lassan kezd „esni” a párlat „erőssége”. Ez nyomon követhető az epruvettában lévő szeszfokolón, vagy annak hiányában, a gyakori „ellenőrző” párlat fokoláskor. A sisakban lévő (vagy a páracsőbe beépített) hőmérőn kezd emelkedni a „pára” hőfoka. Szóval:„haladunk előre az időben” – lefolyt már több liter középpárlat – kezd emelkedni a sisakban a gőz hőmérséklete – a kifolyó párlat szeszfoka pedig kezd csökkenni– azaz haladunk a lepárlási folyamat vége felé ...–

kezdenek „elgőzölni”, elpárologni az alszeszből azok a vegyületek, amelyeknek az „illékonyága” kisebb, mint az etilalkoholnak, és az illatuk, ízük is „más”, mint az adott gyümölcsre jellemző íz-illat. Ezeket hívjuk „utópárlati elemeknek”, jócskán vannak közöttük „nehéz”, kellemetlen illatú vegyületek is. Azért kell elkezdni az „illatolást-kóstolást” már 65%-os kifolyó párlat erősségnél, hogy érzékeljük majd a „változást”, azt a változást, amely fokozatosan jön el ... Ez a „megváltozott íz-illat” gyümölcsönként, lepárló készülékenként (... és még sok egyéb októl függően) más és más erősségű kifolyó párlatnál „jelenik meg” – ezért sem lehet „megmondani” pontosan, hogy mikor „jön az utópárlat”- meg azért sem, mert ezek az utópárlati vegyületek fokozatosan párolognak el az alszeszből és csak akkor érzékeljük őket a kifolyó párlat ízében-illatában, ha a koncentrációjuk elér egy bizonyos szintet. Itt van szerepe a „főző mester(ember)nek”: kinek milyen az íz-illat érzékenysége, gyakorlata, ki veszi észre már alacsonyabb koncentrációban is ezeket a megváltozott ízeket-illatokat és ki az, aki csak „később”, magasabb koncentráció esetén ismeri fel őket.

Vannak (egyévre, készülékre jellemző) „tapasztalati számok”, melyek „általában igazak” – de ezeket a „számokat” mindenkinek magának kell „megtalálnia” a készülékére és főzési körülményeire jellemzően. Vannak akik már 55-60%-nál (is) érzik az „up-t” (... és vannak, akik már korábban is) és vannak akik később ...(sem).

Összefoglalva: az „up” elválasztás (akárcsak az ep” elválasztás is) olyan „tudás”, ami sok-sok gyakorlással „tanulható”. Főzz sokat – „gyakorolj”(ízlelj-illatolj) sokat, tanulj sokat – és egyszer csak azt veszed észre, hogy már nem okoz gondot sem az „ep”, sem az „up” elválasztás.

... részlet a <https://kukolla.hu/wp-content/uploads/2021/01/Uto-parlat-elvalasztas.pdf>

A Segédletekben megtalálod a jobb oldali oszlopban. (Több anyag is van EUP témában)

... ha kifolyó 65%-tól kóstolsz, akkor 3 cl párlathoz 1 cl langyos víz és 50 % alatti lesz a kóstolandó párlat szeszfoka – már nem téveszt meg az alkohol „csípőssége”

Kifolyó 65%-tól 5x3 dl-es (számozott) üvegekbe vedd fel a párlat részeket – tedd el másnapra és tiszta orral-szájjal dönts a sorsuk felől úgy, hogy langyos vízzel hígítsd őket (fokolás után). Ami a lejött 1,5 liter után jön, az már tuti UP lesz.