

[A pálinkafőzés kulcskérdése: spontán vagy irányított erjesztéssel?](#)

Közzétéve a [zöld hírek, monitoring](#) kategóriában. 2017. november 20.

A pálinkakészítés során két lehetőség közül választhatunk: spontán- vagy irányított erjedés.

Mitől kezd el spontán erjedni a cefre? Hogyan kerül a gyümölcscefrébe az élesztőgomba, ha nem alkalmaztunk szárított fajlesztőt?

A gyümölcsökön számos mikroorganizmus megtalálható, amelyek a felületükön megtapadó talajrészecskék (por), a szél és egyes rovarok közvetítésével kerülnek oda. Elsősorban vadélesztők, talajbaktériumok és különféle savtermelő baktériumok.

A spontán erjedés esetében nem alkalmazunk fajlesztőt a cefre beoltásához, hanem a vadélesztőknek jut nélkülözhetetlen szerep az erjedés folyamatában. Az egyes vadélesztők különböző élettartalommal, eltérő alkohol-toleranciával és aromaképzéssel bírnak, így az erjedés különböző szakaszaiban fejtik ki hatásukat. Ezáltal a spontán erjedt cefrékből előállított pálinkák aromákban összetettebbek, komplexebbek. Fontos megemlíteni, hogy a szőlőmusttal ellentétben a gyümölcs cefrék magas pH értékkel (alacsony savtartalommal) rendelkeznek, így a penészgombákkal és számtalan baktériummal szemben védtelenek. A gyümölcsök felületén nagyságrendileg több baktérium és penész található, mint az alkoholos erjedés szempontjából meghatározó vadélesztők, vagyis nagyobb esély van a cefre felülfertőződéséhez, netán az erjedés elakadásához. Ráadásul a baktériumok, penészgombák anyagcseretermékei nagy mértékben rontják a cefre és a párlat minőségét.

A spontán erjedéssel szemben **az irányított erjedés során** a cefrét jó erjesztőképességű fajlesztővel oltják be. Tiszta, fertőzésmentes, egyenletes erjedés és magas szeszhozam érhető el vele. Továbbá megfelelő starterkultúra használatával az erjedés jól kontrollálhatóvá válik, ezáltal minimalizálódik az erjedés elakadásának esélye. A megfelelő fajlesztőt a gyümölcs sajátosságainak megfelelően kell kiválasztani. A karakteresebb, intenzív illatú-, ízű gyümölcsök esetén kevés aromaanyag képző, de nagy erjesztőképességgel rendelkező élesztőket érdemes alkalmazni. A kevésbé karakteres, visszafogott gyümölcsökhöz az erős aromaképző élesztők alkalmazása javasolt.

Az élesztők a szénforrás után legnagyobb mennyiségben a nitrogént igénylik. A gyümölcsök alacsony nitrogéntartalommal rendelkeznek, így javasolt élesztő tápsó alkalmazása az élesztők optimális működéséhez.

A cefre savvédelme a káros mikroorganizmusokkal szemben alapvető fontosságú. Célszerű a gyümölcscefrék savtartalmát, pH értékét 2,8 – 3,2 közötti értékre beállítani. Ugyanis a magas savtartalom mellett ezen élőlények szaporodása gátolt. Felhasználható kénsav, citromsav, vagy foszfor – tejsav elegye egyaránt.

A nagy pektintartalmú gyümölcsök (pl. almatermésűek) a pektin kocsonyásító hatása miatt nehezen engednek levet, ami hátráltatja az élesztők működését. Az optimális alkoholkhozatal eléréséhez célszerű pektinbontó enzimet alkalmazni. Pektinbontó enzim hozzáadásával a pektinbontás néhány óra alatt lezajlik, jelentősen megnövelve a kihozatalt.

(Forrás: Panyik Gáborné dr., Béli Géza – Gyümölcs pálinkák gyártása, jövedéki ismeretek 2008) 2017-11-07 | Kökény Balázs, pálinkaszakértő