

Gombázzunk!

Az irányított cefre készítés sarkalatos pontja a pépesített cefre (faj) élesztővel való beoltása, a cefréhez történő (faj) élesztőgomba adagolás.

Miért van szükség élesztőre?

Mert a gyümölcscukrot az élesztők által termelt enzimek alakítják át alkohollá, egy bonyolult biokémiai folyamat során, mely 30 lépésből áll és 12 különféle enzim katalizál (segít).

Az előzőek ellenére én mégis úgy tapasztalom, hogy az „otthon” készült cefrék egy (nagyon) jelentős része (faj) élesztő hozzáadása nélkül készül – pedig a (faj) élesztő használatának számos előnye van, amit „hiba” nem kihasználni.

Melyek ezek az előnyök?

- az erjedési folyamat gyors beindítása – nagyon fontos előny !
- hatékony-szakyszerű erjesztési folyamat biztosítása
- az erjedési idő lerövidítése
- teljes erjedés biztosítása

Élesztők csoportosítása:

- I. Kultúrélesztők (sörélesztők, szesz- és sütőipari élesztők, borélesztők, gyümölcs szeszip. élesztők
- II. Vadélesztők (Hansenula anomala, Kloeckera apiculata, Pichia, Mycoderma fajták

I. Kultúrélesztők

Sör-, Szesz- és sütőipari élesztők - Saccharomyces cerevisiae – felsőerjesztésű élesztők

Bor- és gyümölcsszeszipari élesztők – Saccharomyces ellipsoideus - többféle változatuk van

A „fajélesztő” egy gondosan szelektált, szintenyésztett Saccharomyces élesztőgomba(törzs). Ezek az élesztőgombák egy bizonyos területről származnak, és laboratóriumi környezetben lettek kiválasztva, megtisztítva és ipari célokra felszaporítva. A szelektálásnak különböző szempontjai voltak így vannak olyan „fajélesztők” amelyek különleges körülmények között is képesek tökéletesen erjeszteni (hideg tőrök, alkohol tőrök) vagy többlet (sajátos) illatanyag „képzők”. Valójában az „aromakiemelő” lenne a helyes elnevezés. Ez egy komplex folyamat, és bár bizonyos észtereket valóban képezhetnek, de minden élesztő abból erjeszt, ami a rendelkezésére áll. A „fajélesztők” többnyire szárított formában kerülnek forgalomba, 1 g szárított fajélesztő = 25 g friss élesztővel, grammonként 5-15 Milliárd sejtet tartalmaz.

A gyümölcscefre élesztőgombával történő „beoltására” használj „kultúr élesztőt” a Saccharomyces családba tartozó „borélesztőt vagy gyümölcsszeszipari élesztőt, esetleg szeszipari v. pékélesztőt

Mit várunk el a cefréhez adagolt (faj) élesztő gombától?

- gyors szaporodó képességet
- jó hatásfokú erjesztést
- adott esetben hő vagy alkohol toleranciát

Milyen előnyökre számíthatsz, ha (faj) élesztőt adagolsz a cefréhez?

- gyorsan beindul az erjedés (akár hideg időben is)
- jó hatásfokkal „végig megy” az erjedési folyamat
- lerövidül az erjedési idő – kevesebb kozmaolaj képződik,
- egészséges, jó minőségű cefrét önthetsz fel 7-14 nap elteltével az üstbe

ÉN MINDIG ADOK (FAJ) ÉLESZTŐGOMBÁT A CEFRÉHEZ!

A cefre (többnyire) akkor is elerjed, ha nem adunk hozzá (faj) élesztőt – ezt nevezzük spontán erjedésnek-, mert a gyümölcsök felületén is van élesztőgomba – de vannak mellettük „vadélesztők” és „virág élesztők” is, amelyek káros irányba befolyásolhatják az erjedési folyamatot.

Vad(autochton) élesztők: a nem Saccharomyces nemzetségű, az ún. apikulátusz élesztők tartoznak ide: mint a Torulaspora, Kluyveromyces, a Pichia, a Kloeckera és a Hanseniaspora fajok.

Lehetnek károsak, közömbösek v. hasznosak – lehetnek jól-gyengén v. nem erjesztő fajok.

Pichia (Hansenula) anomala – igen gyakori, ecet észtert állít elő az alkoholból, hártát képez
Kloeckera apiculata – nagyon elterjedt - a spontán erjedésnél gyorsan szaporodik – ecet- és hangyasavat termel, amely más gombák szaporodását gátolja – a termelő alkohol megbénítja a működését

-kis sejtű Apiculatus élesztők: acetogének, ecetsavat állítanak elő

-nagy sejtű Apiculatus élesztők: Az erjedési folyamat végén a kén egy részét kénhidrogénné alakítják. (záptojás szag)

Brettanomyces nemzetség: Acetogén tulajdonságúak – ecetsavat állítanak elő

Virágélesztők - Mycoderma gombák: hártát képeznek – cukrot nem erjesztik - alkoholt fogyasztanak

A vadélesztők negatív hatása:

- csökken a várható szeszhozam
- romlik a párlat minősége

Védekezés: meg kell akadályozni a levegő bejutását a cefrébe

