

## **A kész középpárlat pihentetése**

A frissen lepárolt pálinka még nincs „kész”,- csípős, karcos lehet - ezért erősen ajánlott a középpárlatot 6 – 8 hétig szobahőmérsékleten, max. háromnegyedig töltött raktárüvegben, fénytől védve tárolni, pihentetni. A pihentetés alatt folyamatos az észteresedés, melynek hatására eltűnik a karcosság, kialakul a pálinkára jellemző íz, illat és aroma karakter. Az észteresedés során alkoholok és savak jelenléte mellett oda - vissza reakció formájában észter és víz keletkezik. A reakció a folyamatos oda - vissza alakulást követően előbb - utóbb egyensúlyi állapotba jut. Az észterekből a jelenlévő alkoholfelesleg hatására újabb észterek keletkeznek. Ezt a folyamatot hívják átésztereződésnek. Másik esetben két észter lép egymással kölcsönhatásba, ezáltal két új észter keletkezik.

A frissen desztillált párlatok szúrós szagát az aldehidek, elsősorban az acetaldehid okozza. Az idő előrehaladtával az aldehidekből etilalkohol jelenlétében addíciós folyamatok révén acetálok és félacetálok keletkeznek, amelyek segítenek a pálinka kellemes aromájának kialakulásában. Ezen kívül némi hosszú szénláncú vegyületek is átalakulnak aromaképző anyagokká. Mindebből nem kell azt a következtetést levonni, hogy a kozmaolajok a tárolás alatt megszűnnek létezni, ugyanis csak kis mennyiségben alakulnak át.

A folyamat magasabb alkoholtartalom mellett – hígítatlan középpárlatban - gyorsabban megy végbe és jobban kiteljesedik. Természetesen ez nem jelenti azt, hogy az azonnali hígítás mellett nem alakulnak ki a megfelelő illat és aromaanyagok.

Az ízek, aromák átalakulása lassabban ugyan, de a hígított párlatban is folytatódik. A pálinka tárolására tiszta, saválló, vagy üveg edényt használjunk.

Szerkesztette: Molnár Gyula

Felhasznált irodalom:

Kmetty Gyula: Gyümölcseszepari kézikönyv

Békési Zoltán – Csarnai Erzsébet: Házi pálinkafőzés