

## Szőlő, törköly, bor és seprő „cefrézése”, feldolgozása

### Alapfogalmak:

- **Borpárlat:** a kiejedt bor párlata.
- **Szőlőpárlat:** a bogyózott szőlőt héjon erjesztve, majd lepárolva a bornál karakteresebb párlatot kapunk.
- **A borseprőből készült seprőpárlat** gazdag élesztő-autolizátumokban, önállóan ritkán készítik, elterjedtebb felhasználása a törkölyvel történő együtt lepárlása;
- **Szőlőtörköly pálinkát készíthetjük:**
  - ◆ **édes törkölyből** (fehér szőlő must kipréselése után visszamaradó cukortartalmú törkölyt kiejesztjük, majd lepároljuk),
  - ◆ kékszőlő héjon erjesztése után az **alkoholos törkölyből**.

Az utóbbi időben fajtatiszta törkölyökből szőlőre jellemző aromájú, kissé „magkeserű”, magolajos pálinkákat készítenek. *Forrás: Dr. Panyik Gáborné: Pálinkafőzés (Cser Kiadó, 2019)*

Mindegyik esetben a felsorolt „**alapanyagunk**” az maga a cefre, tehát kisüsti berendezéssel - miután „**eljejt**” - kétszer pároljuk majd le

A **borpárlatból** relatíve egyszerű pálinkát főzni.

A **szőlőpárlat** készítés **sem okozhat nehézséget** annak, aki tisztában van az alapokkal – ajánljuk a „Cefrezési kisokos” (<https://kukolla.hu/wp-content/uploads/2021/05/Cefrezesi-kisokos1-4.pdf>) tanulmányozását.

A **borseprő főzésekor arra kell ügyeljünk**, hogy nagyon habzik » ezért hígítsuk vízzel, adjunk hozzá extra adag habzástgátlót. Kíméletesen fűtsünk a kb. 70%-ig megtöltött üst alatt.

### Különleges cefrőzésnek a törköly minősül:

**A törkölyt csak frissen szabad feldolgozni – oxidált termékből nem lehet minőségi pálinkát főzni.**

**Fehér törköly erjesztése:** A törkölyt 3-5 cm-es rétegenként rakjuk a hordóba és döngöljük bele, hogy „légmentes” legyen. ( ...ha levegő marad benne, megpenészedik a törköly és alkalmatlan lesz a lepárlásra) > amikor 80-85 %-ig megtelt a hordó, akkor a cefre felületét borítsuk le (a hordó belső átmérőjével egyező) fóliával, majd tegyünk egy műanyag zsákba kb. 10-15 liter vizet és tegyük a törköly tetejére – ez a „vízzel töltött-zsák” szétterül a cefre tetején és megakadályozza, hogy a cefre „levegővel” érintkezzen, viszont a képződő CO<sub>2</sub> szabadon tud távozni a cefréről. A zsák száját húzzuk ki a hordó szájára és úgy együk rá a hordó tetejét, lazán, de „passzosan”, hogy a képződő CO<sub>2</sub> szabadon tudjon távozni.

[Másik megoldás, hogy nagy méretű, vastag fóliát teszünk a cefrére, arra öntjük a 2-3 vödör vizet – majd a hordóból „kilógó” fóliát visszahajtjuk a hordó szájára - odakötjük és így tesszük rá a hordó tetejét.]

Kb. 3-4 hétre van szükség ahhoz, hogy a törköly elerjedjen.

... van aki a törkölyhöz annyi vizet önt, hogy keverhető állagú legyen – így teszi hordóba, beoltja élesztővel, ad hozzá pektinbontót – és így erjeszti el! A hozzáadott víz miatt csökken a cefre pH-ja, ezért „**javallott savazni**” a cefrét – ajánlott a pH beállítás, mert az alacsony alkohol tartalom miatt a cefre könnyen romlik.

**Vörös szőlő törkölye:** ...ha héjon erjesztéssel készült a vörös bor, akkor a törkölyében már nincs cukor – tehát a préselés után „**javallott**” **rögtön kifőzni**.

**A törköly főzése:** A főzőüstben annyi víz kell alá, ami a törkölyt megemeli, ettől nem ég le főzés közben

- Szimpla falu üstben max.60%-ig töltjük törkölyvel az üstöt, majd annyi vizet öntsünk rá, hogy kézzel jól keverhető legyen a víz+törköly az üstben.
- Duplafalu üst esetén a törkölyt az üst térfogat 70%-áig is rakhatjuk és az üst térfogat 10-15%-ának megfelelő mennyiségű vizet öntsünk „alá”.
- **Amire figyeljünk:** a törköly „meg fog dagadni” – nőni fog a térfogata a főzés során „felvett” víztől, ezt kalkuláljuk be vízzáras üst töltésekor (is): a betöltött cefre+ víz az üst térfogatának 85 %-nál ne legyen több



*A törkölyt frissen, szinte a présből kell cefrézni. A törkölyt 3-5 cm-es rétegekben kell a hordóba döngölni.*



*Amikor kb. 85%-ig megtelt a hordó, akkor egy nejlon zsákba öntünk 15-20 L vizet, és azt tesszük a törköly tetejére.*



*A hordóra lazán, de passzosan rátesszük a tetőt.*