

Cefrézési "kisokos"

A hozzáértők szerint a cefre lefőzés előtti állapota 90%-ban határozza meg a belőle főzhető pálinka minőségét.

A cefre pedig gyümölcsből készül, ezért a feladat egyszerű: jó minőségű gyümölcsöt jól kell cefrézni, és ügyelni a cefre minőségének megóvására a lepárlásig.

... hogy jó minőségű cefrét tudjunk felönteni az üstbe – célszerű az irányított cefre készítés és cefre kezelés szabályai szerint eljárunk, amelyek a következők:

1/ Kiváló minőségű gyümölcsöt válassz a cefre alapanyagául

Kiváló minőség= amibe szívesen beleharapnál, vagy odaadnád a gyermekednek, unokádnak
Ezt ennyivel el szoktuk „intézni”, pedig ez a legfontosabb döntésünk- ha itt „mellé nyúlunk” az a „végeredményre”, a pálinka minőségére döntő hatással lesz

2/ A gyümölcsöt válogasd át – szedd ki belőle a levelet, szárat, ág darabokat, fű szálakat
A cefrébe csak az kerüljön, amiből pálinka lesz

3/ Mosd meg a gyümölcsöt cefrézés előtt – tisztaságától függően 1- 3x, bő vízben
Élelmiszert állítasz elő – a technológia során végig ügyelj a tisztaságra

4/ PÉPESÍTSD a gyümölcsöt, a csonthéjas gyümölcsöket magozd ki!

... tárd fel az összes sejtet, a sejtnedvben oldott összes cukrot tedd az élesztők számára erjeszthetővé

5/ (Faj)élesztő gombával oltsd be a cefrét a gyors, szakszerű és teljes erjedés végbemenetele céljából.

... az élesztők az alkoholos erjesztésen túl, a cefre másodlagos aroma készletét is kialakítják

6/ Pektin bontót szinte mindegyik gyümölcs cefrézésénél használhatsz ...

... hogy „savazol-e”, beállítod-e a cefre pH-ját ~ 3 körüli értékre - azt rád bízom ...

... ha nem „savazol”, ha nem állítod be a cefre pH-ját, akkor különösen ügyelj arra, hogy a az egészséges gyümölcsöt mosás után pépesítsd, oltsd be (faj)élesztővel, **hűvös helyen** (akár hűtve) erjeszd, óvatosan nyomkodd lé alá a „bundát” és amint elerjedt – főzd le a cefrét!
„sav” + enzim együttes adagolás akár 10-15% többlet pálinka kihozattal eredményezhet

7/ A cefrét zárható fedelű hordóban, **hűvös helyen**, 15-20 °C között erjeszd el!

... a főerjedés során naponta 1x nyomda lé alá a cefre tetején kialakuló „bundát”

8/ Amint az erjedés befejeződött végezd el a lepárlást - **főzd ki a cefrét!**

... mert a **cefre NEM BEFŐTT!**

... ha betartottad az előző 7 pontban írtakat, akkor a cefre lefőzése 7-14 nap után esedékes

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