

# PÁLINKA ÉS EGYÉB PÁRLAT CEFRÉZÉS ÉS ERJESZTÉSTECHNOLÓGIA

## GYÜMÖLCS

## GYÜMÖLCS

Almatermésűek:	Csonthéjasok:	Bogyósok:	Egyéb:
<ul style="list-style-type: none"> <li>alma</li> <li>körte</li> <li>birsalma</li> <li>birskörte</li> <li>vadalma</li> <li>vadkörte</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>sárga- és őszibarack, barack</li> <li>szilva</li> <li>meggy</li> <li>cseresznye, vadcseresznye</li> <li>kökény, som</li> <li>galagonya</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>málna, szeder</li> <li>földieper, faeper</li> <li>fekete- és piros ribizli</li> <li>bodza</li> <li>szőlő, szőlőtörköly</li> <li>csipke</li> <li>madárberkenye, boróka</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>sütőtök</li> <li>sárgarépa, cékla</li> <li>piritamin paprika</li> <li>spárga</li> <li>vegyes gyümölcs</li> <li>citrusfélék</li> <li>füge, datolya</li> </ul> 

1. **A cefre savazása** 3,0-3,2 pH-ra foszforsavval vagy foszforsav/tejsav (9:1) keverékével pH-mérő segítségével. Kistermelőknél borkősavval (lakmuszpapír vagy pH-mérő). A savazás elpusztítja vagy blokkolja az erjedés szempontjából káros mikroba nagy részét, a fajlesztőt viszont még nem gátolja, az enzimaktivitást még nem csökkenti. 10 %-ra hígított savat használunk. Adagolás két lépésben, közben pH-ellenőrzés. Tájékoztató jelleggel 0,3-0,5 egység pH-csökkentéshez kb. 1 liter 10%-os foszforsavra van szükség 100 kg gyümölcs esetén.

2. **Pektinbontó és aromafeltáró enzimek** alkalmazási dózisa a gyümölcstől és az enzim fajtájától függ. A **Lallzyme HP** csak pektinbontó, a **Lallzyme HC** pektinbontó és aromafeltáró, az **EX-V** erős aromafeltáró, a sejtfal cellulózát és hemicellulózát is bontja, pektináz aktivitása a HC-nél kicsit gyengébb. A **Lallzyme Cuvée Blanc** enzim pektinbontó és béta-glükozidáz, tehát olyan gyümölcsöknél (pl. málna), ahol erjedés után nem szeretnénk még egy hónapig Lallzyme Beta-val kezelni a cefrét, hanem egyből főzni kívánjuk, ott a Cuvée Blanc enzim jól használható a HC-vel vagy EX-V-vel kombináltan. Ha a gyümölcsök túlérnek (plőtlyednek), természetes pektináz tartalmuk elkezd lebontani a pektint, melynek a pálinka nagyobb metanoltartalma lesz az eredménye. Ezért a gyümölcsöket kicsivel a teljes érés előtt érdemes szedni, majd az említett nagytisztaságú pektinbontó (és aromafeltáró) enzimmel/enzimekkel kezelni.

Lallzyme HC	2 g/hl	Lallzyme HC	2 g/hl	Lallzyme HC	2 g/hl	Lallzyme HC	2 g/hl
Lallzyme EX-V	2 g/hl	Lallzyme EX-V	2 g/hl	Lallzyme EX-V	2 g/hl	Lallzyme EX-V	2 g/hl
vagy mindkettő	1-1 g/hl	vagy mindkettő	1-1 g/hl	vagy mindkettő	1-1 g/hl	vagy mindkettő	1-1 g/hl
vagy Lallzyme HP	3 g/hl	vagy Lallzyme HP	3 g/hl	vagy Lallzyme HP	3 g/hl	vagy Lallzyme HP	3 g/hl
Körténél: Cuvée Blanc és HC	2+1 g/hl			vagy Cuvée Blanc és HC	2+1 g/hl		

3. **Fajlesztős beoltás** az alábbiakban feltüntetett élesztővel (az élesztők aromára gyakorolt hatását részletezzük). A fajlesztővel jóval magasabb alkoholkihozatal érhető el, mint spontán erjedés vagy pékélesztős erjesztés esetén. A fajlesztőkkel az alábbiakban megjelölt tiszta iz- és illatvilág érhető el. Beoltási dózis egészséges gyümölcs esetén: 20 g/hl. Ha a gyümölcs kicsit lötyvedt, túlérett, emeljük a dózist 30 g/hl-re. Rohadt termés esetén (10% felett) a beoltásnál az élesztő rehidratációjához **GO-FERM Protect** használata (lásd részletesen a 8. pontban). Minden alábbiakban felsorolt élesztőnk 10 °C-os hőmérséklettől már erjeszt (kivéve a **CGC-62**: 14 °C-tól). Hidegtűrő élesztők az **Uvaferm SLO, 228** (7 °C-tól), a **PM** pedig már 6 °C-tól erjeszt.

**Uvaferm 228:** elegáns, kiemelten fajtajelleges illat és íz  
**Uvaferm SC:** gyümölcsészterés, illatos pálinka  
**Uvaferm CGC-62:** erősebben gyümölcsészterés, még illatosabb párlat  
**Uvaferm SLO:** fajtajelleges, elegáns, gyümölcsös illatok, ízek  
**Uvaferm Excence:** gyümölcsészterés, illatos pálinka  
**Danstil A:** megbízható erjedés, tiszta gyümölcsös aromák, ízek

**Uvaferm CM:** csonthéjasok élesztője, a legszebb gyümölcsre jellemző illatok, aromák  
**Danstil A:** megbízható erjedés, tiszta, szép barackos aromák, ízek  
**Uvaferm 228:** meggy, cseresznye, nem teljesen érett barack  
**Uvaferm CGC-62:** erősebben gyümölcsészterés pálinka

**Uvaferm 228:** fajtajelleges bogyós és szőlőpálinkák  
**Uvaferm CM:** magas cserzőanyag-tartalmú gyümölcsök erjesztésére a legkiválóbb élesztő (madárberkenye, boróka stb.)  
**Uvaferm SVG:** bogyós fajtajelleg kiemelés (pl. ribizli, málna)  
**Uvaferm CGC-62, SC, Danstil-A:** gyümölcsészterés, illatos párlatok  
**Uvaferm Savvy:** fajtajelleges ribizli, bodza pálinka  
**Uvaferm PM:** aszútörköly pálinka

**Danstil A:** megbízható erjedés, tiszta aromák, ízek  
**Uvaferm SC:** gyümölcsészteresebb párlatok  
**Uvaferm BC:** masszív, alkoholtűrő élesztő  
**Uvaferm CM:** megbízható erjedés, tiszta ízek, aromák

4. **UVAVITAL komplex élesztőtápanyag:** használatával tisztaízű, összetettebb iz- és illatvilágú pálinka erjeszhető. Az egyszerű ammónium-sós tápanyagutánpótlással szemben az UVAVITAL használata csökkenti a képződő etil-karbamát, SO<sub>2</sub>, és egyéb erjedési melléktermékek mennyiségét (ecetsav, acetaldehid, piruvat stb.). Hatására több érzékszervileg pozitív hatású aromaanyag (pl. észterek) képződik, és javítja az alkoholkihozatalt. Adagolás: 2x10 g/hl (az erjedés 1. napján és a 3-4. napon is 10 g/hl). Ha erjedés közben nem tudjuk bekeverni az erjedő cefrébe, akkor 20 g/hl a beélesztőzés előtt közvetlenül. Nagyon magas cukortartalmú gyümölcsök vagy cefrék esetén 3x10 g/hl dózisban is használjuk, cukorfogyás arányosan adagolva.



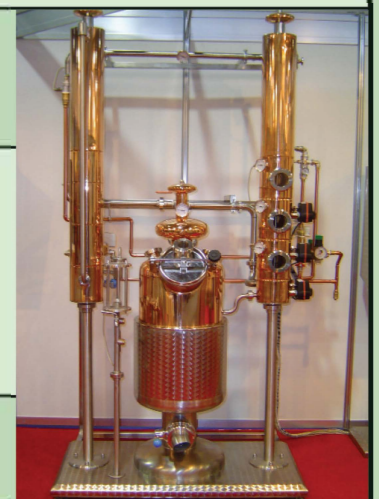
5. **LALLZYME Beta** illatfokozó enzimes kezelés utóerjedésben (5 g/hl); primer aromát tartalmazó gyümölcsöknél, ahol elhúzódik a végerjedés vagy nem főzzük azonnal a cefrét:

- alma, muskotály szilva, barack, birsalma, vadalma, vadkörte, szőlő.
- Bekeverés után 4 hétig állni hagyjuk a cefrét, hogy a különböző cukrokhoz kötött illatanyagok felszabadítása megtörténjen. Ezután lehet főzni a cefrét.

6. **FOAMSOL** habzágató (dózis 3-10 g/hl):

- Már az erjesztendő tételhez hozzá lehet adni > megszünteti a habzást az erjesztőtartályokban !!!
- A főzőüstben a habzás megszüntetésére:
  - Nem habzik – több anyag fér az üstbe
  - Nem ég fel az üst falára a cefre > könnyebb tisztítani
  - Borseprő (nem pedig derítési alj!) esetén dózisznövelés 15-20 g/hl-re. A derítési alj habzása nem kiküszöbölhető!

7. **OPTIMUM WHITE, GLUTASTAR oxidáció ellen védő tápanyagok.** Használatukkal illatosabb, frissebb lesz a cefre és a pálinka. Dózis 20-30 g/hl. Adagolás savazás után az enzimekkel egy lépésben. Használatuk kiváltja az első 10 g/hl UVAVITAL adagját. Alkalmazásterület: 1. Finomabb, illatosabb cefre és pálinka. 2. Hosszú cefretárolás esetén a kissé oxidálódott, előregedett cefrék visszafiataltására. 3. Kierjedést követő azonnali lepárlásnál, ha nem tudunk Lallzyme Beta-t használni.



8. **GO-FERM Protect** rehidratációs élesztőtápanyag. Ha kénytelenek vagyunk rothadt, penészes gyümölcsöt feldolgozni akkor feltétlenül használjuk a GO-FERM Protect-et. 1 kg fajlesztőt egy 1,5 kg GO-FERM Protect-ből és 10 l 38-40 °C-os vízből álló tápvelesben rehidratálunk 30 percig. Az így előkészített élesztő sokkal vitalisabb lesz, gyorsan dominánssá válik a cefrében, így a gyümölcsön lévő káros mikroorganizmusok a gyors feldolgozás, savazás és a GO-FERM Protect-tel előkészített fajlesztős beoltás következtében csak kis mértékben nyernek teret, így a pálinka minősége, érzékszervi tisztasága, kihozatala alapvetően jobb lesz !!! A GO-FERM Protect ilyen esetben erőteljes minőségjavító anyag! Rohadt gyümölcs esetén a 10-20 g/hl UVAVITAL-t az erjedés beindulása után keverjük a cefrébe.