

Jó pálinkát csak jó cefréből avagy néhány jó tanács

- 1,** Penészes, rohadt, romlásnak indult gyümölcs erjesztésével NE foglalkozzunk, mert a pálinka dohos szagú és ízű lesz. Ez a hiba utólag már NEM JAVÍTHATÓ!
- 2,** Kerüljük az éretlen gyümölcs cefrőzését, mert ebből csak kis mennyiségű és gyenge aromájú pálinka nyerhető.
- 3,** A cefrézendő gyümölcsöt mossuk meg, mert a felületén lévő baktériumok hibás erjedést okoznak, a növényvédőszer maradványok pedig akadályozzák a cefre erjedését.
- 4,** Különösen fontos a földről felszedett gyümölcs alapos mosása, mert a talaj baktériumok mérgező anyagot, akroleint termelnek. Az ilyen pálinka szúrós szaga, csípős íze valamint mérgező hatása miatt nem fogyasztható.
- 5,** Kajszi-, őszibarack és szilva magját lehetőség szerint távolítsuk el.
- 6,** A cefre tároló edényeket használat előtt alaposan tisztítsuk ki. Ásványolajos, kátrányos, benzines vagy növényvédő-, vegyszerekkel szennyezett edények cefre tárolásra nem használhatók. Ilyen cefre főzését a szeszfőzde nem vállalja.
- 7,** A cefrét javasolt sütőélesztővel beoltani a gyorsabb és tisztább erjedés miatt. 100 liter cefréhez 20-50 gramm élesztőt 2-3 liter langyos vízben iszapoljunk fel és keverés közben öntsük a cefréhez.
- 8,** Az erjedés ideje alatt a cefrét fertőzéstől, levegőtől védeni kell. E célra kiválóan alkalmas a cefre felszínére borított műanyag fólia.
- 9,** Erjedés közben figyeljük a cefre hőmérsékletét. Legjobb eredmény 20-25 C hőmérsékleten vezetett erjesztéssel érhető el. Túlmelegedés esetén a tároló edény hideg vizes permetezéssel hűthető.
- 10,** A főerjedés közben a cefre felszínén laza szerkezetű „bunda” képződik, melyben a fertőzést okozó baktériumok könnyen megtelepednek. Ezt elkerülhetjük, ha a „bundát” naponta többször visszanyomjuk a folyadék felszíne alá. Ezt a műveletet akkor is célszerű elvégezni, ha a cefrét fóliával borítottuk be.
- 11,** Az erjesztés befejezését, vagyis a cefre leerjedését a következő jelenségekről ismerhetjük fel: megszűnik a cefre mozgása és a gázképződés; csökken a cefre hőmérséklete; a cefrében már alkohol is érezhető
- 12,** A kierjedt cefre állás közben gyorsan fertőződik, alkoholtartalma pedig párolgás következtében csökken. Ezért gondoskodjunk a kierjedt cefre mielőbbi lefőzetéséről vagy légmentes takarásáról.
- 13,** A pálinkának mindig gondosan tisztított, szagmentes edényt vagy kannát biztosítsunk.

Kérdés esetén hívjon bizalommal:

Kovács László 06 30 9158 922 , **Kovács Krisztán** 06 30 382 3133

Szeszfőzde – Hosszúpályi, Molnárkút 2.

Web: hpszeszfozde.hu