

**Vecsei Pálinkafőzde 7150 Bonyhád, Rákóczi 87.**

**06/74 450 910; 06/20 335 20 12**

## **Adalék anyagok használata gyümölcscefre készítésekor**

### **Savazás**

Célja: az élesztők és enzimek számára megfelelő, ám a káros mikroorganizmusok részére hátrányos pH környezet kialakítása. A technológia egyik legfontosabb pontja, a gyümölcs vad mikroorganizmusainak gátlása.

Minden gyümölcs savszintjét, pH-ját ellenőrizzük! Amelyeknek alacsony a savtartalma (pH)-ja, azt a cefrét érdemes savazni, mert a savszegény cefrében elszaporodhatnak a káros mikroorganizmusok. A 2,8-3,2 körüli pH érték optimálisnak nevezhető, mert ezen érték körül még hatékonyan dolgoznak az élesztők és az esetlegesen a cefréhez adagolt enzimeknek is, míg a baktériumoknak már kedvezőtlen a környezet.

Ha a cefrét a kiejedését követően hosszabb ideig kell tárolni, akkor utólag is alkalmazhatunk savas kezelést. Ezzel a pH-csökkentéssel a nem kívánatos tejsav-, vajsav- és ecetsav-baktériumok fejlődését megakadályozhatjuk.

### **Pektinbontás**

Célja: Vannak gyümölcsök, melyek különösen sok pektint (a gyümölcsök sejtfalában megtalálható természetes zselésítő anyag) tartalmaznak pl.: a birs, az alma, a körte és a szilva is. A pektin a növények sejtfalában található és a sejtek egymáshoz kötődését, tapadását idézi elő, ami nehezíti az élesztőgombák működését.

A pektin elbontásával (sejtszövet szétesik, cefre folyékonyabbá válik, az erjedési folyamata megindul-felgyorsul) jobb kihozatalt és egészségesebb, stabilabb erjedést tudunk biztosítani. A pektin bontására különféle enzimek készítményeket használhatunk (folyékony vagy poralapú vízben feloldva).

### **Élesztővel való beoltás**

Célja: az erjedés gyors beindítása, szakszerű irányítása, az összes cukor kiejesztése (alkohollá alakítása), íz- és aromaanyagok képzése, zavaró melléktermékek keletkezésének megakadályozása. Az erjedés gyorsabb, gördülékenyebb és több aroma-anyag kerül a párlatba.

Aki nem használ fajélesztőt, az a cefre erjedését rábízta a vadélesztőkre, amelyek a természetben találhatóak és erjesztési képességük korlátozott, de legalábbis bizonytalan.

A párlat típusához legmegfelelőbbet érdemes használni, mert ezek biztosítják a legtokéletesebb kiejedést és aromaanyag képzést. A fajélesztők hozzáadása csak steril cefrében ad kielégítő eredményt. Az erjesztés ideális hőmérséklete 17-20 °C.

Alkalmazása:

Mindig a használati utasítás alapján, de érdemes figyelembe venni egy általános megoldást. A cefrézéskor 15-20 percig „kézmeleg” (35 °C) vízben, 1:10-es hígításban eliszapoljuk (feloldjuk) az élesztőt, majd kevés cefrét adunk hozzá, hogy lehűtsük. Amikor hasonló az élesztő és a cefre hőmérséklete, hozzá adjuk a cefréhez.

## **Élesztőtápsó hozzáadás**

Ezeknek az anyagoknak elsősorban akkor van jelentőségük, amikor egy cefre tápanyagban szegény, de mindenképpen ajánlott az élesztővel való együttes használat. Az élesztők a különböző kedvezőtlen fizikai körülmények hatását is könnyebben viselik, ha az összes szükséges tápanyag biztosított számukra.

## **Habzágatlás**

A hab folyadékfilmjében csökkenti a felületi feszültséget, és ennek következtében a buborékrendszer összeomlik.

Alkalmazásának előnyei:

- Erjedési habképzés megelőzése, illetve erjedés közbeni megszüntetése
- Lepárlás közbeni habképzés megelőzése, illetve párlás közbeni megszüntetése
- Áthabzás megakadályozása

## **Víz hozzáadás**

Az érett gyümölcs megfelelő zúzás-aprítás után sem minden esetben ereszt annyi levet, amennyi az erjedés zavartalan lebonyolódásához szükséges. Néhány gyümölcs (alma, birs) esetén lehet gond, ilyenkor nyugodtan adható víz a cefréhez.

A lényeg, hogy homogén halmazállapotúvá tegyük a cefrét (nincs levegő a cefrében).

## **Cukrozás**

Felejtsük el a liter szemléletet és koncentráljunk a minőségre!

A cukor erősen aromacsökkentő hatású azáltal, hogy a cukorból „csak” tiszta etilalkohol képződik (kb.: 1kg-ból kb:1 liter 50v/v %-os), így az adott mennyiségű cefre illat- és aromaanyagai a cukorral megnövelt alkohol kihozatalra jutnak.

Az adalékanyagok megtalálhatóak gazdaboltokban vagy az interneten pl.:

**[www.kokoferm.hu](http://www.kokoferm.hu)**