

Cefrészési tanács

A leendő pálinka minőségét 90 %-ban a cefre lepárlás előtti állapota határozza meg.

Gyümölcs Penészes, rothadt, romlásnak indult gyümölcs erjesztésével ne foglalkozunk, mert a pálinka dohos szagú és ízű lesz. Ez a hiba utólag már nem javítható. Lehetőleg olyan gyümölcsöt tegyünk a cefrészőhordónkban amit meg is ennének.

Kerüljük az éretlen gyümölcs cefrészését, mert ebből csak kis mennyiségű és gyenge aromájú pálinka nyerhető. Egyes vélemények szerint, ha teljes beérés előtt szedjük a gyümölcsöt, akkor ugyan kevesebb a cukortartalma viszont több az aromája. Érdemes kipróbálni.

Mosás A cefrészendő gyümölcsöt mossuk meg, mert a felületén lévő baktériumok hibás erjedést okoznak, a növényvédőszer-maradványok pedig akadályozzák a cefre erjedését. Láthatatlan por is veszélyes mert a talajbaktériumok akrolein fertőzést okoznak a cefrének és nem elég hogy "0" lesz a szeszhozam hanem a főzdében az üst nyitása után könnygáz szabadul fel és azonnal el kell hagyni a főzőtermet.

Különösen fontos a földről felszedett gyümölcs alapos mosása, mert a talajbaktériumok mérgező anyagot, akroleint termelnek. Az ilyen pálinka szúrós szaga, csípős íze, valamint mérgező hatása miatt nem fogyasztható. Ha ilyen cefre érkezik a főzdébe, azt meg kell semmisíteni.

Pépesítés Az előkészített gyümölcsöt a lehetőségekhez képest minél apróbbra kell darabolni. Az aromavesztés, oxidáció megakadályozás végett, ezt a műveletet a lehető leggyorsabban végezzük el. Aprító "pépesítő" eszközök: pl. szőlődaráló, fűrógépbe fogható habarcskeverő.

Kajsziarack és őszibarack valamint a szilva magját távolítsuk el, mert ezek magbeléből mérgező Cián-Hidrogén szabadul fel az erjedés során. A ciános pálinka fogyasztása életveszélyes és meg kell semmisíteni.

Adalékanyagok hozzáadása lásd „Adalékanyagok”

Tárolás A cefretároló edényeket használat előtt alaposan tisztítsuk ki. Ásványolajos, kátrányos, benzines vagy növényvédő-, vegyszerekkel szennyezett edények cefre tárolására nem használhatók. Ilyen cefre főzését a szeszfőzde vezetője megtagadhatja. Tároló edény lehet nemesacél tartály, élelmiszer minőségű műanyag hordó.

Az erjedés ideje alatt a cefrét fertőzéstől, levegőtől védeni kell. Erre a célra kiválóan alkalmas a cefre felszínére borított műanyag fólia. Biztosítani kell a fejlődő gázok szabad távozását. Legjobb eredmény állandó 17-20 C hőmérsékleten vezetett erjesztéssel érhető el. Lehetőleg napfénytől védett helyen tároljuk.

Az erjedés első szakaszában naponta többször keverjük a cefrét, később napi egy alkalom is elegendő lehet. Az erjedés nagy valószínűséggel befejeződött, ha megszűnik a gázképződés és a cefre már nem forr.

A kierjedt cefre állás közben gyorsan fertőződik, alkoholtartalma és illóanyagai pedig párolgás következtében gyorsan csökkennek. Ezért gondoskodjunk a kierjedt cefre mielőbbi lefőzéséről, vagy légmentes és hűvös helyen való tárolásáról. Ha nem tudjuk egy pár napon belül kifőzetni a cefrénket akkor feltétlen ellenőrizzük a cefre savtartalmát 3-3,2 pH közé állítsuk be, valamint vagy telizzük a hordót vagy tegyünk a cefre felületére fóliát és fóliára vizet.