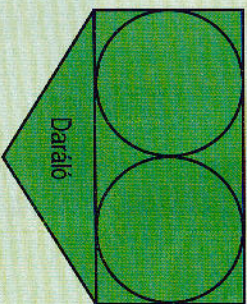


# PÁLINKACEFFRE KÉSZÍTÉS ÉS ERJESZTÉS TECHNOLÓGIÁJA

## HASZNOS TANÁCSOK BÉRFŐZETŐKNEK



### 1. A gyümölcs szedése:

- Egészséges érett, de nem túlérett gyümölcs! Ne a földről szedjük! Ha a földről kell felszedni és talajszennyezett a gyümölcs, mossuk meg!
- Nyáron lehetőleg reggel szedjük, hogy ne legyen meleg, vagy hagyjuk egy éjszakát gyümölcsös ládában lehűlni, és csak másnap reggel cefrézzük bel!
- Ha nem egészséges a gyümölcs minél gyorsabban dolgozzuk fel, mielőbb savazzuk le, és azonnal öltük be fajlesztővel!

### 2. A cefrézés:

- Tisztára mosott eszközökkel dolgozzunk! Az eszközöket használat után mossuk el, és legalább, szezon előtt és után fertőtlenítsük fel!
- Zúzás (magozás is): Csontléások magja az erjedés első néhány napja után, amikor már a mag leüli a horod aljára, elválasztható.
- Kevesbé lédús gyümölcsöknél szükség lehet víz hozzáadására, hogy folyékony legyen a cefre. A lé a cefre tetejéig érjen.
- Savazás borkőssával (Harmathker Bt) pH: 3-3,2-re!!! Indikátorral mérni (Harmathker Bt). Csak néhány gyümölcs van, amit nem szükséges savazni pl: meggy, áfonya.
- Pekinbontó enzim adagolása a cefre tétetésára, eltölyösítésára (Harmathker Bt)!
- Ne cukrozza a cefret, mert ez tölvényellenes, és a nagyobb mértékű cukrozás rontja a pálinka minőségét!
- Alaposan legyenek bekeverve az anyagok!

### 3. Az erjesztés:

- Tiszta edényzetben! Az erjedést darálás után azonnal be kell indítani!
- Fajlesztős (Harmathker Bt) beoltás, majd a tápanyag (Harmathker Bt) bekeverése.
- Alaposan legyen megkeverve a cefre, majd legyen úgy lezárva, hogy a gáz eltavozzon, de a levegő ne tudjon érintkezni a cefrével! Horodtétő abroncs nélküli feltéve, fólia vagy kőburog.
- Hűvös helyen, árnyékban erjedjen a cefre! Ideális erjesztési cefretérfok: 17-20 °C.
- Ha kell, vízzel töltött, lefagyaszott PET palackokkal lehet néhány fokot hűteni a cefrén.
- Erjedés közben naponta tiszta keverővel érdesen átkeverni a cefret, majd vízzel lemosni a keverőt!
- A habzás megakadályozására, ha szükséges, a Foamsoi habzásgátló (Harmathker Bt) használható!

### 4. Almatermeszték, szőlők és más illatos gyümölcsök aromafeltető enzimek kezelése:

- Az utóerjedésben keverjük a cefrébe 5 g/l Lallyyme Beta aroma-felszabadító enzimet.
- Az erzinkeszelés időigénye a tárolás során 3-4 hét, ezután, ha lehet, azonnal főzzük a pálinkát.

### 5. Erjesztés utáni tárolás:

- Töltsük tele a horodt, tárolóedényt, majd légmentesen zárjuk!
- Hűvös, hideg helyen tároljuk a lefőzésig!
- Bogyós gyümölcsöket, alacsonyabb alkoholtartalmú cefréket minél előbb főzzessük le!
- Hosszabb idejű tárolás esetén a cefrét 2-8-3,0-as pH-ra savazzuk le! (2. savazás)

### 6. Palinkafőzés:

- Habzásgátlás a Foamsoi-lal!
- 5-15 g/100 kg cefre, borseprónóli emelt dózis.
- Jobban teeli tölthető üst, gyorsabban lefőzhető cefre.
- Azt üst tisztítása is sokkal egyszerűbb, mert nem ég rá a hab.



### 1. Savazás borkőssával

- használat előtt vízben feloldani
- 1-3 g/kg gyümölcs savigény
- káros baktériumok gátlása
- szebb illatú pálinka
- jobb alkoholtartalom

### 2. Pekinbontó enzim bekeverése

#### LALLYME HC:

- 2-3 g/100 kg cefre
- 2-3 g/100 l vízbe hígított cefre, a vízben szegény gyümölcsöknél
- használat előtt vízben feloldani
- jobb, gyorsabban erjedés, több aroma és alkohol

### 3. Optimum White

- Oxidációt megelőző élesztőtápanyag, a savazás és a pekinbontó bekeverése után 30 g/l. Fajtajellegesebb, teltebb pálinka, kevesebb elboparlal.

### 4. Beoltás UVAFERM fajlesztővel

#### Danshi A, CM, 228, PM élesztők valamelyikével:

- 20 g/100 kg cefre; rothadás esetén 30-50 g/100 kg cefre
- a tasakon lévő használati utasítás pontos betartása (óra, hőmérs., vízfürdő)
- gyors erjedés, több alkohol
- aromagazdag pálinka

### 5. Élesztőtápanyag adagolása

#### UVAVITAL:

- 20 g/100 kg cefre
- használat előtt vízben feloldani
- jobb alkoholtartalom
- szebb illatok, ízek

### 6. Habzásgátló bekeverése

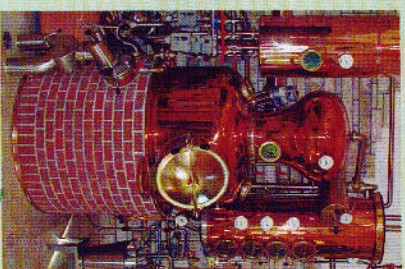
#### Foamsoi:

- 5-15 g/100 kg cefre
- a cefrét ónteni
- nincs kihatás

### 7. Aromafelszabadító enzim

#### LALLYME BETA

- ha az erjedés és a főzés között 4 hétig pihen a cefre (5 g/100 kg cefre)



3231 Gyöngyössolymos, Csákkói út 10.  
Tel/fax: +36-37/370-892; www.kokoferm.hu



A természetből szelektálva

