



Válogatás, tisztítás

A cefre készítése ugyanolyan odafigyelést igényel, mint a pálinka főzése. Egy minőségi, jó pálinkának a jó cefre minőség az alapja.



A gyümölcs optimális szedési időpontja gyümölcsfajonként más és más, de általánosságban elmondható, hogy inkább legyen egy gyümölcs majdnem teljesen érett, mint túlérett. A túlérett gyümölcs aromái, nem karakteresen adják vissza a fajta jegyeit. A gyümölcs ilyenkor már gyakran sérült, így könnyebben megtámadják a kórokozók és a pálinka készítés szempontjából káros oxidációs és egyéb vegyi reakciók léphetnek fel a felületén és a belsejében is. További kedvezőtlen hatás, hogy a túlérett gyümölcsökből készült pálinkának magas a metanol tartalma, mint az optimális érettségben levőből készültnek.

Az alkohol kihozatal szempontjából az lenne az ideális, ha a gyümölcs szedésekor a cukortartalom a legmagasabb lenne, azonban a gyümölcsaromák ebben az esetben már általában nem az optimális állapotban vannak a gyümölcsben. Ennek alapján elmondható, hogy a jó pálinkát adó gyümölcs valamivel kevesebb alkoholt ad, mint túlérett gyümölcsök, de, inkább legyen kicsivel kevesebb, de nagyon jó pálinkánk, mint több, de gyengébb minőségű.

A cefrénél nagyon fontos az alapanyagok megfelelő és gondos kiválasztása.

A mosással egy időben el kell végezni a gyümölcsök válogatását is. Ez a munka elsősorban a penészes, rothadt gyümölcsök, valamint az idegen anyagok – ágdarabok, levelek stb. - eltávolítását szolgálja. A cefre készítéséhez a gyümölcsöt megfelelően elő kell készíteni. Az eljárás célja, hogy az élesztő számára a gyümölcsben található erjeszhető cukortartalmat hozzáférhetővé kell tenni. Gyümölcsfajától függően a gyümölcs zúzása, darálása, aprítása a cél. Ehhez használható a [gyümölcstaraló](#). Az aprítást megelőzően a szennyezett gyümölcsöt meg kell mosni. A gyümölcsök szedése ideális esetben a fáról történik, de gyakran előfordul, hogy a lehullott gyümölcsöt a fa alól kell összeszedni. A lehullott gyümölcsöt minden esetben meg kell mosni, mert a földdel szennyeződött gyümölcsből készült cefrében nagyon könnyen bekövetkezhet bizonyos talajbaktériumok életműködése által okozott fertőződés. Általában az mondható el, hogy a mosással elsősorban a sáros földes szennyeződést és a port kell eltávolítani a gyümölcstről, továbbá azokat a mikroorganizmusokat (penészek, élesztők, baktériumok) valamint növényvédőszer maradványokat, amelyek az erjesztés során a cefre meghibásodását okozhatják, esetleg egészségügyi kockázatot jelenthetnek. A csonthéjas gyümölcsök magozását az aprítás előtt, vagy azzal egy időben el kell végezni. A magozásra azért van szükség, hogy a magból az erjedés során ne kerüljön a szennyező és egészségre káros hidrogén-cianid és etil-karbamát a cefrébe, valamint a cefréből a lepárlás során a pálinkába.



Az élesztők



Az erjedés folyamatában nagyon fontos szerepük van az élesztőknek. Az alkoholos erjesztést végző élesztők apró (mikroszkopikus) élőlények, a mikroorganizmusok közé sorolhatók. A levegőtől elzárt környezetben és a levegőn is képesek életműködésre, de eltérő módon. A levegőtől elzárt környezetben is képesek kismértékű szaporodásra, de elsősorban azért jelentős számunkra az életműködésüknek ez a formája, mert ilyenkor a gyümölcsben levő cukor tartalmat alkohollá alakítják.

Az élesztők életműködéséhez szükség van továbbá vízre és megfelelő hőmérsékletre.

Alacsony víztartalmú gyümölcsök például birs, vagy erdei gyümölcsök esetén a cefrébe öntsünk vizet. Az élesztők életműködése a 4,5 pH körüli közegben optimális, de a 2,8-3,2 pH-jú tartományban is még megfelelően dolgoznak, vagyis ott, ahol már a káros baktériumok elpusztulnak. Ezért kell a magas pH-jú gyümölcsből készülő cefre pH-ját az erjesztés kezdetén a megjelölt tartományba savazással beállítani. A pH mérését végezhetjük [pH-mérő papírral](#) vagy [digitális pH mérő](#) készülékkel. Lehetőleg a 3 pH értéket próbáljuk megcélozni, mert már ez is elegendő a kívánt cél elérésére, és így elkerülhetjük, hogy véletlenül túlsavazzuk a cefrét. A túlsavazott cefrében nem csak az élesztőt terheljük meg, hanem a pektinbontó és aroma felszabadító enzimek aktivitását is csökkentjük. Amennyiben a gyümölcs pH-ja 2,8 alatt lenne, (pl. nem megfelelően érett gyümölcs esetében) abban az esetben az élesztőnek fokozott tápanyag bevitelre van szüksége a megfelelő életműködéshez a nem ideális környezetben.

A pH beállítását lehetőleg [foszforsav](#)val végezzük, mert ez által tápanyagot is biztosítunk az élesztőnek. A savazásra alkalmazhatók még különböző „kombisavak” is, amelyekben az almasav is megtalálható.



A citromsav nem alkalmas a pH beállítására, mivel a tejsav baktériumok képesek annak lebontására. Ha a tejsav baktériumok teret kapnak (3,5 pH fölött elsősorban), nemcsak a citromsavat, hanem az almasavat is képesek lebontani.

A tömény savat nem szabad a cefrébe keverni. A savat előzetesen állítsuk be kb. 10%-os töménységűre oly módon, hogy egy üveg edénybe vizet töltünk, majd ebbe öntjük bele a savat lassan folyamatos keverés mellett. A tömény savba nem szabad vizet önteni, mert heves hő fejlődéssel járó reakció közben kifröccsenhet az edényből és a bőrre, szembe kerülve súlyos balesetet, marást okozhat. Tapasztalat alapján 0,3-0,5 pH csökkentéshez 100 kg gyümölcs esetében kb. 1 liter 10%-os foszforsavra van szükség. A pontos pH beállítás érdekében célszerű két lépésben hozzá keverni a savat az előkészített gyümölcshöz. Az első adag hozzáadása, majd bekeverése után történő újabb pH mérést követően már könnyebben megbecsülhető a még szükséges sav mennyisége.



A gyümölcs aprítását követően érdemes használni [Everzym pektinbontó](#) enzimet, hogy minél jobban feloldjuk a gyümölcshúst, és több cukrot tegyünk elérhetőbbé a cefréből, ezáltal testesebb gyümölcsösebb pálinkát készíthetünk.

A pektinbontó enzim bekeverését követően az élesztő és az élesztő tápanyag cefréhez történő adagolása történik meg.

A természetben előforduló élesztők - más néven vadélesztők, vagy virágélesztők - általában nem optimálisan erjesztenek, az alkohol-képző képességük nem megfelelő, valamint gyakran hibás irányba megy el az erjedés, vagyis kellemetlen illatú és ízű összetevők is keletkeznek. Ezért szelektálták és szaporították el a kutató intézetekben a jó tulajdonságokkal rendelkező élesztőket, az ún. fajlesztőket, amelyekkel beoltva a cefrét, abban elszaporodnak, többségbe kerülnek, vagyis a tervezett módon erjesztenek. Az ideális tulajdonságokkal rendelkező élesztő törzsek az egyes gyümölcsökhöz, és az erjesztési körülményekhez igazodva hatékonyabban tudnak erjeszteni, mint a vadélesztők. Fajlesztők felhasználási módja: egészséges gyümölcs esetén 20 g/ 100 L cefre.

Az erjesztés

A cefrét légmentesen zárjuk le elkerülve a romlást.



A lezárást [kotyogó](#)val biztosíthatjuk. Időjárás és gyümölcs függvényében megfelelő élesztőt válasszunk. Például télen hideg időben, ha csak 10-12 °C a cefrénk hőmérséklete, akkor hidegtűrő fajlesztőt ([Uvaferm CM](#), [Uvaferm 228](#)) kell alkalmaznunk. Nyáron, ha stabilan 20 °C-on tartjuk a cefrénket egy pincében, akkor megfelelő egy univerzális fajlesztőt használni ([Danstil A](#)). Az élesztők levegőtől elzártnak termelnek alkoholt a cukorból, ekkor elkezd dolgozni a cefrénk „forr”.

Igyekezzünk a cefrénket az optimális hőmérsékleten tartani 17-20°C-on, ennél magasabb hőmérsékleten az élesztők károsodnak, ezért a cefrét érdemes hűteni.

Erjedés közben a felületen laza, habos bunda keletkezik, amely a baktériumok meleg ágya ezért javasolt, a bundát nyomjuk vissza a felszín alá és a cefrét naponta kevergessük meg. Végül a cefre lehűl, nem buborékozik tovább befejeződött az erjedés. Az erjedési folyamat ellenőrzésére használt eszközök a [cefre fokoló](#) és az [alkohol refraktometer](#).



www.rezplinkafozo.hu
Tel: 30/5763669



Tárolás



Az erjedési folyamat kb. 9-14 nap között van.

Az utóerjedés közben sokféle észter képződik a szerves savaknak és a különböző alkoholoknak a reakciójából. Ezek az észterek hozzájárulnak a pálinka komplex illatának és ízének kialakulásához. Az elhúzódo utóerjedési szakasz nem előnyös, mert az elhalt élesztők bomlásából kozma-alkoholok képződnek, amelyek kis mennyiségben előnyösen járulnak hozzá a pálinka karakter kialakításához, de nagy mennyiségben kellemetlen, oldószerre emlékeztető, kellemetlen szaggal terhelik meg a pálinkát. A kiejert cefrét ezért lehetőleg ne tároljuk sokáig, mihamarabb pároljuk le, mert a friss gyümölcsre jellemző illatok hiányozni fognak a pálinkából. Az erjedés időtartama 9-14 nap között várható.

Ha mégis tárolnunk kel légmentesen, akkor tegyük ezt megfelelő hőmérsékleten [Lalzyme Béta](#) hozzáadásával.

A béta enzim utólagos aroma felszabadítást végez a cefrében, így egy kis plusz ízt és illatot is kinyerünk a gyümölcsből.

Segítségével legalább 2 hét, de maximum 4 hétig tudjuk kihúzni a főzés időpontját, így ha nincs időnk kifőzni vagy főzetni a pálinkát, akkor ajánlott a használata, és a cefre se romlik meg, csak jobb lesz.

Jó cefrézést kívánunk!