

A pálinka

Interreg
AUSTRIA-HUNGARY



Co-funded by
the European Union

OrCon

A GREEN AND RESILIENT BORDER REGION

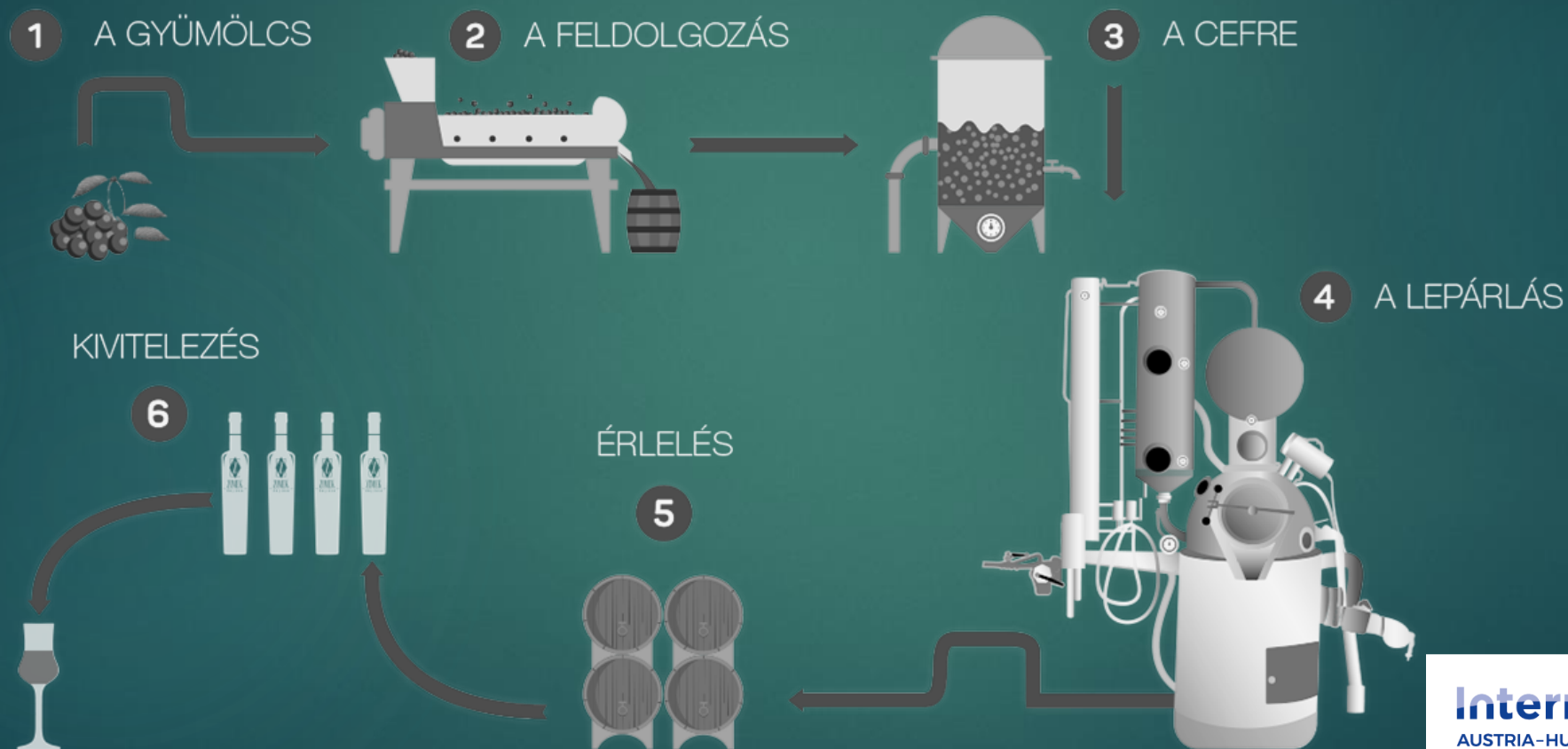


A pálinka Történelme

- ▶ Magyarországon már évszázadok óta a hagyomány része a bor, gyümölcspárlatok készítése, fogyasztása.
- ▶ - A szeszfőzés első egyértelmű helye és időpontja nem bizonyított.
- ▶ - Az első párlatokban eleinte gyógynövényeket áztattak, gyógyászati célra használták, és ezeket kolostori szerzetesek készítették.
- ▶ - Tehát eleinte a gyógyhatás volt az elsődleges szempont, ám a folyamatos kísérletezés, technikai háttér fejlődése, illetve a magyarok elhivatottsága vezetett a mai minőségi termékkör kialakulásához.
- ▶ - Kezdetben gabonából, burgonyából, borból majd törkölyből készültek ezek a párlatok.
- ▶ - De a 17. században már bizonyíthatóan számos európai országban elkezdtek gyümölcsöt erjeszteni. A megerjedt gyümölcsöt (cefre) ledesztillálták, így már készítették étkezési célra párlatokat egész Európában.

- ▶ Számos európai ország készít gyümölcs párlatot, de pálinkának csak a Magyarországon termelt gyümölcsből, Magyarországon cefrézett, lepárolt párlatot hívhatjuk pálinkának törvényileg. Amit Kereskedelmi főzde állít elő!
- ▶ 2002-ben ismerte el az Európai Unió a pálinkát magyar italként.
- ▶ A pálinka a népes Hungarikum soraiba elsőként került be.

A gyártási technológia folyamata



A pálinka minősége = A gyümölcs minősége

(Gyümölcsbeszerzés, válogatás, minőség-ellenőrzés)

- ▶ A pálinka minőségében rendkívül komoly változások voltak a közelmúltban.
- ▶ Valamikor a pálinka alapanyaga olyan gyenge minőségű gyümölcs volt, amit nem fogyasztottak el, nem volt jó lekvárnak, kompótnak, „csak” pálinkának.
- ▶ Ez miatt készült korábban rengeteg hibás, rossz ízű pálinka, amit nem lehetett normálisan ízlelni, kóstolni.
- ▶ A jó pálinka egyik alapvető feltétele az érett, tiszta, egészséges, jó zamatú, aroma tartalmú gyümölcs.
- ▶ Ha a pálinka be van hígítva 40-45%-ra akkor érződik a gyümölcs íze, illata a legjobban.
- ▶ Annak is oka van, hogy miért hagyják meg sokan 50-60%-ra a pálinkát, mert az erős alkohol fok elnyomja a rossz, kellemetlen ízeket, szagokat.

- ▶ Ha a gyümölcs alapanyagról beszélünk, fontos azt is megjegyezni, hogy a gyümölcs fő kategórián belül sok fajta létezik.
pl. kajszinál: ceglédi óriás, Pannónia, Gönczi magyar
szilvánál: besztercei, cacanska lepotica
- ▶ Ezeknek a gyümölcsöknek az aroma tartalma a pálinkára való alkalmassága nagyon különböző. Ez is befolyásolja a pálinka minőségét.
- ▶ A jó pálinkás törekszik arra, hogy a legjobb aroma tartalmú, egészséges, tiszta gyümölcsöket szerezze be.
- ▶ A munka egy rossz gyümölccsel ugyanannyi ideig tart, mint egy jó gyümölccsel, csak a végeredmény nem lesz ugyanaz!!!

2. FELDOLGOZÁS

- ▶ A feldolgozás megkezdése előtt, alaposan megmossuk a gyümölcsöt!
- ▶ Lehetőleg minél gyorsabban történjen a feldolgozás, ne álljon a gyümölcs sokat, főleg melegen.

Ha tehetjük, hűtőkamrában tároljuk a gyümölcsöt mert a feldolgozás során sokkal kisebb az aromavesztés egy hideg gyümölcsnél, mint egy meleg gyümölcsnél.

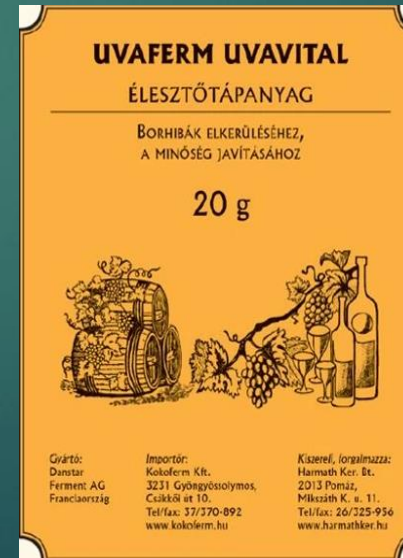
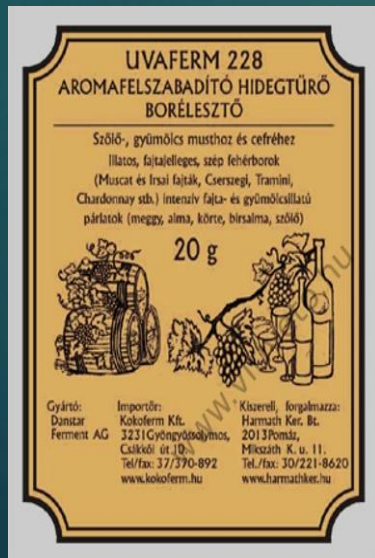
- ▶ A feldolgozás gyümölcsönként nagyon eltérő.
 - ▶ darálás (körte, alma)
 - ▶ zúzó, bogyózó (pl. a szőlőnél külön választja a szár részt a bogyótól, és megroppantja.)
 - ▶ Fontos, hogy a gyümölcsnek a szár részei el legyenek távolítva, mert mellékízt (zöld ízt) produkál
 - ▶ illetve a csonthéjas gyümölcsöket (szilva, cseresznye, meggy) magozógépen kell átengedni, el kell távolítani a magot, mert másképpen a cefrének is, és később a pálinkának is „mag” íze lesz. Kivétel lehet a cseresznye, mivel ott a mag kicsit marcipános ízt, illetve illatot ad a pálinkának.

3. Erjesztés (cefre)

Miután megtörtént a gyümölcs feldolgozása, erjesztő tartályokba, hordókba juttatjuk a feldolgozott gyümölcsöt.

2 típusú erjesztési folyamatról beszélünk az egyik a spontán erjedés, a másik az irányított erjedés.

A jó, igényes pálinka készítő nem hagyja a véletlenre az erjedést. Ezért manapság már be lehet szerezni különleges faj élesztőket, amik sokkal jobb ízt, illatot hoznak létre, mint a természet által a gyümölcsön lévő vad élesztők.



Interreg
AUSTRIA-HUNGARY



Co-funded by
the European Union

OrCon

A GREEN AND RESILIENT BORDER REGION



Ezen kívül még tápsót, és pektinbontót kell tenni a cefrébe, illetve be kell állítani a cefre savszintjét. (3 ph értékre) Amit digitális ph mérővel tudunk mérni.



Sav hozzáadásával tudjuk biztosítani a cefre egészséges erjedését. (pl. foszforsav)

- Nagyon fontos, hogy ezt ne hagyjuk ki, mert másképp a cefrénk védtelen lesz bizonyos baktériumok, gombákkal szembe!!!

- ▶ Korábban már a borászok rájöttek arra, hogy a friss, jó ízű, illatos fehérboroknál, mint pl. az Irsai, Savignon Blanc, minél hidegebben erjesztettek, ezáltal jobban megmarad a gyümölcs aromája, illata. Jobb minőségű bort tudtak ezáltal készíteni.
- ▶ Ezért fontos, hogy 15-18 °C fokon történjen a gyümölcs erjesztése!!
- ▶ Az erjedésnél széndioxid képződik, az élesztőgombák a cukrot széndioxidra és alkoholra bontják. A keletkezett gázok eltávoznak a cefréből.
- ▶ Ha meleg a cefre, amiről az előbb is beszéltünk, akkor robbanás szerűen erjed, nagyon intenzív a gáz képződés. Ezáltal az értékes illat, íz aromák elvesznek a cefréből, ami hiányozni fog a pálinkából.
- ▶ Az erjesztést hűtő kamrákban, pincében szokták véghez vinni, illetve a nagyobb kereskedelmi főzdeknél olyan dupla falu acéltartályok vannak, ahová számítógépes vezérléssel hűtő-fűtő folyadékot tudnak áramoltatni. Ezáltal tudják elérni a kívánt cefre hőmérsékletet.

Kérdés szokott lenni, hogy szabad-e keverni a cefrét?

- ▶ Ebben megoszlanak a vélemények!
- ▶ Az erjedés kezdeti, és fő erjedés szakaszában szabad keverni, viszont amikor az erjedés a végső fázisba ér(utóerjedés) onnantól nem kell keverni a cefrét.
- ▶ Az erjesztő edény tetejére, legyen az hordó, vagy rozsdamentes acéltartály erjedés jelzőt(kotyogót) szoktak elhelyezni. Amin keresztül a széndioxid el tud távozni a hordóból, illetve jelzi, hogy hol tart az erjedés.
- ▶ A nagyobb kereskedelmi főzdéknél, ez több 1000L rozsdamentes acél tartályokban történik, ahol számítógépes rendszerrel tudják szabályozni az erjedés folyamatát.
- ▶ Ahogy kiejedt a cefrénk, arra kell törekednünk, hogy minél előbb kifőzésre kerüljön. (1 héten belül) mert ha hosszú ideig állni hagyjuk, és hozzáfér a levegő a cefréhez az minőségromláshoz vezet. (Ecetessedés)



4. Lepárlás-Főzés

- ▶ Van egy kész cefrénk, ki van erjedve. (alkohol tartalom 8-12%)
- ▶ A pálinkafőzésnek 2 féle technológiája van.
 - ▶ Kisüsti technológia. (2 lépcsős technika)
 - ▶ Tornyos vagy egylépcsős technológia.

A kisüsti technológiánál 2 lépésben tudunk pálinkát készíteni.

- Először az üstben kifőzzük a cefrét, amiből egy alszeszt kapunk (alkohol tartalom 30-40%)
- Majd 2. lépés a finomítás. A tiszta üstbe vissza öntjük az alszeszt, amiből a kész pálinkát főzzük.



Tornyos, vagy egylépcsős technológia.

- Itt egy lépésben tudunk a cefréből kész pálinkát készíteni. Azért, mert az üstre rá van csatlakoztatva egy finomító, más néven dúsító torony. Ezen keresztül az alkoholban erős gőzök egyre feljebb jutnak a toronyba, és a pára csövön keresztül a hűtőbe jutnak.
- Itt kondenzálódik, lecsapódik az alkohol, víz, aromák keveréke.



A főzés menete, szakaszai:

- ▶ 1.Felfűtési szakasz (erős fűtést alkalmazunk)
- ▶ 2.Előpárlat leválasztási szakasz (gyenge fűtést alkalmazunk)
- ▶ 3.Középpárlat főzési szakasz (Ez a pálinka) Közepes fűtést alkalmazunk.
- ▶ 4.Utópárlat főzési szakasz (erős fűtést alkalmazunk)

- ▶ Van egy úgynevezett felfűtési szakasz, amikor a hideg cefrét fel kell fűteni egy olyan hőmérsékleti szintre, amikor el kezd forni (90 C körül). A forrásban lévő cefre gőz formájában a finomító tornyon, páracsővön keresztül eljut a hűtőig.
- ▶ A felfűtési szakaszban lehet bátran fűteni, de amint elkezd forni a cefre, megindul a pálinka, onnantól kezdve finoman szabad adagolni a fűtést, hogy az előpárlat, és a középpárlat (jó pálinka) között ne legyen akkora átfedés.
- ▶ Ahogy elkezd csepegni a pálinka, az elején úgynevezett „rézeleje” csepeg, ez az, ami a rendszert átöblítette, majd ezt követi az előpárlat. Mindegyik rossz, kuka.
- ▶ Az előpárlatnak acetonos, technokol ragasztóra emlékeztető szúrós szaga van.
- ▶ Célszerű az elején, kis üvegekbe felfogni ezt az előpárlatot, hogy folyamatosan tudja az ember illatolni, ízlelni.

- ▶ Amikor viszont eltűnik ez az acetonos, szúrós szag, a kostoláshoz be kell hígítani felesbe kis pálinkát lágy vízzel. Ez azért szükséges mivel itt a középpárlat 70-80 %, és nem alkalmas a teszteléshez.
- ▶ A behígítás után, ha kellemes gyümölcs illatot, ízt érzünk, akkor fordultunk át az előpárlatból a középpárlatba. Ez a minőségi pálinka. (Ebből félre rakhatunk egy mintát későbbre, ami segít a középpárlatot leválasztani az utópárlattól.)
- ▶ Amíg a középpárlat csepeg, lehet jobban fűteni ismét, de folyamatosan figyelni kell egy úgynevezett fokolót, ami mutatja a pálinka alkohol fokát.
- ▶ Majd elérkezik egy olyan alkohol tartalom, ahol a jó pálinka (középpárlat) átmegy utópárlatba. Ennek a jellemzője egy savanyú, főtt kukoricára jellemző kellemetlen íz, illat.
- ▶ A kisüsti technológiánál ez alacsonyabb alkohol foknál következik be. (65-70%)
- ▶ A tornyos technológiánál magasabb alkohol foknál következhet be. (75-80%)

- ▶ Gyümölcs-gyümölcs között lehetnek eltérések abba, hogy mikor indul el az utópárlat, ezért fontos az, hogy folyamatosan illatoztassuk, kóstoljuk a pálinkát.
- ▶ Itt jön az, hogy a korábban félre tett jó pálinka minta által lesz egy összehasonlítási alapunk a rossz utópárlat illattal, ízzel kapcsolatban.
- ▶ Ennél a pontnál kell eldönteni, hogy a jó pálinkába engedünk-e bele kellemetlen ízű, illatú utópárlatot. Ez egy szubjektív döntés.
- ▶ De, aki minőségi pálinkát akar, az kitart az a szemlélet mellett, hogy nem engedi bele a jó ízű pálinkába a rossz ízű utópárlatot, még ha kevesebb pálinkája is lesz.
- ▶ Szokták mondani, hogy a mennyiség a minőség rovására mehet!

5. ÉRLELÉS-UTÓKEZELÉS:

- ▶ A munkánk eredménye, hogy egy jó középpárlatot kaptunk, de ezzel még sok teendők van, hogy kész pálinka legyen.
- ▶ Az új pálinka karcos, nyers, ezért üvegbe, rozsdamentes edényben félre kell tenni érlelni. Minél tovább érleljük, annál jobb. (Ideális 1-2 hónap)
- ▶ Az érlelés után a következő művelet a hígítás, ami lágy vízzel történik, nagyon lassan hozzáengedve. (Floe Water)
- ▶ (A kemény víz az nem alkalmas, mert beopálosodhat tőle a pálinka.)

- ▶ A hígítás egy egyszerű képlet alapján történik.
- ▶ Tudjuk a pálinkánk alkoholtartalmát, mennyiségét.
- ▶ (Pl. 5 liter 80% pálinkát szeretnénk 40% behígítani.
- ▶ Azt jelenti, hogy a mennyiséget beszorzom a pálinka alkoholfokával. Az eredményt elosztom a behígítani kívánt alkoholfokkal.
- ▶ Az ezután kapott eredményből elveszem a pálinka mennyiségét, és a fennmaradó mennyiség a víz.
- ▶ A végeredményt alkohol fokmérővel tudjuk megnézni.

- ▶ Miután behígítottuk a pálinkát, jön egy fagyasztás, és szűrés a kozma olajok kiszűrése végett. (1 éjszaka -5-10 fokra)Ezzel a művelettel elkerüljük a pálinka opálosodását.
- ▶ Ez is egy lényeges utókezelés, hogy jó minőségű, tiszta, lágy pálinkát kapjunk.
- ▶ Ezután már csak pihentetni, érlelni kell a pálinkát, ami által finomodhat.
- ▶ Fontos tudni azt is, hogy az idő előrehaladtával töményen a pálinka érik, behígítva öregszik. Bizonyos fajtáknál veszít az illat aromából. (málna, vilmoskörte)

6. FOGYASZTÁS, KIVITELEZÉS:

- ▶ A 40-45% alkohol tartalomnál, és 18 C- fokon jönnek ki a legintenzívebben a gyümölcs illatok, ízek.
- ▶ A minőségi pálinkafőzők, fogyasztók nagyrésze manapság ezt az alkohol tartalmú pálinkát kedveli.
- ▶ Versenyeken is külön kategóriában van a Strong (48% feletti) pálinkák zsűrizése.
- ▶ A pálinka kóstoláshoz ideális a tulipán formájú más néven grappás pohár.



- ▶ Miután szemmel megvizsgáljuk a pálinka tisztaságát, ezután többször rövid ideig illatoztatjuk, lassan közelítve az orrunkhoz. Mert ha hosszú ideig illatoztatjuk, akkor eltelítődünk az illattal, és nem fogjuk tisztán érezni.
- ▶ A kóstolást kicsi kortyokkal végezzük, eljuttatva a szánkba mindenhol.
- ▶ Ha lenyeltük a pálinkát, még olyat is lehet, hogy csukott szájjal az orrunkon kifújuk a levegőt, hogy a garatról visszakerüljenek bizonyos illatok az orrba.
- ▶ A jó pálinka íze tiszta, lágy, gyümölcsös.
- ▶ A kóstolás mellé sajtot, almát, kiflit szoktak fogyasztani, erős fűszeres ételeket mellőzünk.
- ▶ Illetve minden pálinka között vízfogyasztás szükséges az íz semlegesítés miatt.
- ▶ Ez a pálinka bírálat közepette, pálinka értékelés alatt történik, nem a buli alatt. :-)

Köszönöm a figyelmet!

Interreg
AUSTRIA-HUNGARY



Co-funded by
the European Union

OrCon
A GREEN AND RESILIENT BORDER REGION



Kérdések , dilemmák, tévhitek :

-Feltétlenül meg kell-e mosni a hullott gyümölcsöt vagy csak, ha tényleg koszos, poros, sáros?

- Több olyan körtefajta van, ami éretlenül hullik le és kökeményen (pl. szózókörte). Ezeket milyen körülmények között és mennyi ideig kell érlelni a darálás előtt?

- Tudjuk, hogy ideális esetben egy alkalom során kellene a cefrëshordót feltölteni, de ez a legritkébb esetben tud így megvalósulni. Akinek pl. egy körtefája van, ami alól naponta 1-2 vödör gyümölcsöt szed fel, legalább egy hétig töltöget egy 120 l-es hordót. Nagy baj ez?

Hogyan lehet kiküszöbölni?

- Mivel daráljuk a gyümölcsöt? Illetve melyik gyümölcsöt, mivel? Ha nincs profi felszerelésünk, milyen praktikákat vethetünk be?

- Milyen gyümölcsöket kell feltétlenül magozni?
- Érdemes-e vegyes cefrét készíteni? Mit mivel jó vegyíteni?
- Milyen hőmérsékleten erjesszük a cefrét? A hőmérséklet ingadozás vagy az abszolút hőmérséklet a fontosabb szempont? Mi az optimális hely háztáji viszonylatban?
- Milyen adalékokat tegyünk a cefréhez? Melyik mennyire fontos? Lehet-e igazán jó cefrét készíteni teljesen adalékmentesen?
- Kell-e kevergetni a cefrét?
- Miből tudjuk, hogy kiforrt a cefre?
- Milyen jelei vannak, ha káros folyamatok indultak meg a cefrében és mit tegyünk ilyen esetekben?

- Hogyan állapítjuk meg, hogy jó lett-e a cefre?
- Mennyi ideig tárolható a kiejedt cefre?
- Hogyan lehet légmentesen zárni a hordót?
- Kisüsti vagy aromalepárlás?
- Mi az ideális alkoholtartalom a különböző gyümölcsöknél?
- Szellőztessük-e a pálinkát?