

Cefre készítése

Csak jó cefréből lehet jó pálinkát készíteni!

Még mielőtt szót ejtenénk a cefrekészítés lépéseiről, nagyon fontos tisztáznunk, hogy élelmiszert állítunk elő!

Mivel a szeszfőzde hozott anyaggal dolgozik, íme néhány megfontolandó tanács:

Gyümölcscefre készítés lépései

Előkészületek: A cefre tárolására kiválasztott edény legyen légmentesen zárható, könnyen tisztítható - amilyenek például a műanyag hordók, tartályok többsége és a saválló fémhordók. A légmentes záródás ezért feltétel, mert egyrészt így meggátoljuk a cefre párolgását, másrészt, ezáltal lehetetlenné tesszük a levegőben lévő mikroorganizmusoknak a cefre felületével történő érintkezését, megakadályozva, ezáltal a nemkívánatos folyamatokat kialakulását. Edényünket használat előtt alaposan mossuk ki. Mindig tartsuk szem előtt, fentebb is olvasva, hogy ebbe élelmiszer kerül.

A cefrekészítés folyamata

Megfelelő minőségű gyümölcs kiválasztása: Amennyiben a cefre alapanyagául szolgáló gyümölcsön romlott, felületén penész, vagy rothadásra utaló foltok vannak, a gyümölcs idegen anyagoktól mentes legyen (szár, ág, levél), úgy azt cefrézés céljára NE használja fel, mert az ilyen cefréből készült pálinka illata és íze is dohos, ezt pedig a későbbiek során LEHETETLEN korrigálni. Tehát a cefrézni kívánt gyümölcsünknek megfelelő érett, ép és egészséges gyümölcsnek kell lennie.

Gyümölcstisztítás: Pálinkafőzésre sokan lehullott gyümölcsöt használnak fel. Ezek földdel, sárral, porral, permetezőszerrel, talajbaktériumokkal, vadélesztőkkel szennyezettek. Ezek gátolhatják az élesztő tevékenységet, nem kívánatos erjedést (ecetsav, vajsav, aceton) okozhatnak. Kizárólag érett, egészséges, tiszta, gondosan megmosott, növényvédő szerektől, talajbaktériumoktól mentes gyümölcsből lehet minőségi cefrét előállítani. Ha ezt a szabályt nem tartjuk be, úgy a párlatunk emberi fogyasztásra alkalmatlan, rosszabb esetben mérgező lesz. (Ahogy az előzőekben írtuk, a növényvédő szerek blokkolva az élesztőgombák szaporodását -a cefre erjedését gátolják, míg a talajbaktériumok az erjedés folyamán mérgező vegyületet, úgynevezett akroleint állítanak elő.)

Darabolás - Aprítás: Annak érdekében, ahogy a gyümölcsünkből a gyümölcscukor az erjedés folyamán minél könnyebben és gyorsabban alkohollá alakuljon érdemes azt minél apróbb darabokra vágni. Az aprítás célja a gyümölcs szövetek szétroncsolása, a cukor tartalmú gyümölcslé feltárása! A sejtekben oldott cukrok felszabadulnak, így az élesztők könnyen be tudják indítani az erjedés folyamatát. Nem kellően pépesített gyümölcsből kizárólag kompótot lehet főzni, pálinkát semmiképpen sem!
Azok a gyümölcsök, melyek érés után is kemény húsúak maradnak, - ilyen az alma, a birsalma, néhány körte fajta - célszerű a darabolást megelőzően a vízbe helyezni, amit forrásig hevítünk, majd hagyjuk magától kihűlön.
Darabolásnál használható eszközök: szőlődaráló, répadaráló, gallydaráló, gyümölcsaprító, fúrógépbe fogható habarcskeverő, keverőszár - kreatitásunknak semmi nem szab határt.

Magozás: TILOS a csonthéjas gyümölcsök magját (barackfélék, cseresznye, meggy, szilva) a cefrébe tenni. Ezekből a magvakból cián vegyületeket oldódnak ki, amik súlyosan mérgezőek. Cseresznye- és meggycefre készítésekor a szár eltávolítása fontos, mivel kesernyés, fanyar ízt ad a pálinkának.

Miután a magozás megtörtént a megfelelően tiszta tárolóedénybe kerül a gyümölcs. Fontos megjegyezni, hogy ha konyha-kertből gyűjtjük a gyümölcsöt, ami 2-3 nap alatt gyűlik össze, azt egy megfelelő méretű edénybe, önállóan erjesszük. TILOS a már erjedésnek indult cefréhez, újabb, friss gyümölcsöt hozzáadni (tökéletlen erjedés, gyenge pálinka kihozatal, baktériumos-, káros-fertőzés elkerülése érdekében)! Viszont a már kiejert cefre a kiejert cefrével vegyíthető.

Cukortartalom vizsgálata: must és cukorfokolóval történhet, melyből következtethetünk a pálinka kihozatalra.

pH beállítás: pH jelenti, hogy savas vagy lúgos az adott oldat.

Mérése: univerzális pH mérő papírcsik, melyhez a gyártó színskálát mellékel.

A gyümölcsök pH értéke 3-5% közé tehető.

Az élesztők pH optimuma 4-5%, de mivel itt a nem kívánatos tejsav-, vajsav- és ecetsav baktériumok is megfelelően érzik magukat, itt szaporodnak legjobban, ezért az erjedés pH-ját le kell szorítani 2,8-3,2%-ra. Tehát a cefre savazásos pH-beállítása 2,8-3,2% között optimális. Ezzel a pH-csökkentéssel a nem kívánatos tejsav-, vajsav- és ecetsav baktériumok fejlődését akadályozzuk meg. Ezek a baktériumok cukorlebontást végeznek és a cefre minőségromlását okozzák.

Szárított fajlesztő (borlesztő) használata: A fajlesztők elnyomják a nemkívánatos vadlesztőket, baktériumokat, nagyobb mennyiségben szabadítják fel a gyümölcs aromaanyagait, és nagyobb mennyiségben termelik a párlat minőségét javító gyümölcs-észtereket. Használatukkal az erjeszhető cukor a lehető legnagyobb hatásfokkal, a számunkra kívánatos alkohollá alakul. A fajlesztős erjesztéssel több alkoholt kapunk, mint a spontán erjedésnél.

Alkalmazása: 20gramm/100liter cefre

- SÜTŐIPARI ÉLESZTŐT NEM JAVASOLJUK

Készítése: a száraz élesztőt adjuk hozzá 10-szeres meleg vízhez (35-38°C), majd 20 perc folyamatos kevergetés után adagoljuk a cefréhez. Fontos, hogy a cefre és az élesztős keverék hőmérséklet különbsége nem haladhatja meg a 10 °C-ot.

Pektinbontás: Alma, körte, birs esetén szinte elengedhetetlen!

- pektinbontás sejtfal lebontását segíti - almatermésűek estén a kihozatal növelése, az erjedés jobb lezajlása végett javasolt a használata

Az egyes pektinbontó enzimek az alábbi tulajdonságokkal rendelkeznek:

- pektinbontás, feltárás
- pektinbontás, feltárás, több aroma
- pektinbontás, erős aroma extrakció, több aroma

Fontos:

ISMÉTELTEN - az erjesztő tartályba mindig csak annyi anyagot tegyünk, amit egyszerre feldolgoztunk! A következő napi feldolgozások új edénybe kerüljenek, mert a már erjedésnek indult anyag az új gyümölccsel nem kezd el újra erjedni, tehát az utólagosan belekerült anyagból a cukor nem alakul át alkohollá!

- az erjesztő tartályokat maximum 80%-ig szabad csak megtölteni, mivel az erjedés során nemcsak a cefre hőmérséklete, de a térfogata is megnő!!

- az erjesztő tartályok folyamatosan, légmentesen legyenek lezárva (pl: Ecetsavas-, vagy vajsavas fertőzés veszélye miatt), ugyanakkor KOTYOGÓVAL, vagy más módon biztosítani kell a szén-dioxid szabad távozását!!

Erjedés: Ahhoz, hogy az erjedés során a gyümölcscukor tartalma átalakuljon alkohollá, szükséges, hogy az élesztő ne érintkezzen oxigénnel, vagyis, hogy a levegőt tökéletesen kizárjuk az erjedésből. Ezzel meggátolhatjuk az erjedésre káros mikroorganizmusok kialakulását.

Fontos, hogy az erjedéskor biztosítsuk az optimális 20-25°C-ot.

Előerjedés: Ez az a szakasz, amikor az élesztő elszaporodott, és a nagyobb sejttömeg már több cukrot fogyaszt. A gyümölcscefre telítődött szén-dioxiddal, és a gyorsan képződő gázbuborékok formájában hagyják el a cefrét. A buborékok szétpattanása hangjelenséggel jár, innen a zajos erjedés elnevezés. Ez mozgatja a cefrét, melyen így bunda keletkezik.

Főerjedés: Az intenzív erjedés kb 2-5 napig tart, ez alatt a cukor legnagyobb része átalakul alkohollá, ezért a szén-dioxid fejlődés csökkenése áll be. Jellemzője a habzás-, és hőmérséklet növekedés.

Utóerjedés: Az élesztők működése lelassul, majd eláll, a cukor végül elfogy. Az utóerjedés folyamán alakul ki az értékes aroma- és illat anyag nagy része. Az utóerjedés javasolt ideje a külső hőmérséklet függvénye.

Mikor és hogyan keverjük a cefrét?

Az erjesztés szakaszaiban javasoljuk! Ezzel az előerjesztés folyamán kialakuló „bunda-réteg” vastagsága csökkenthető, valamint az erjesztési idő lerövidíthető. Minél rövidebb az erjesztés folyamata, annál kisebb a forrási veszteség. Végezhető gereblyével, fúrószárral, naponta 2-3 alkalommal is.

A kiejedt cefre ismertető jegyei:

- „bunda-réteg” eltűnik
- buborék képződés megszűnik
- gyümölcsre jellemző, tükrös folyadék megjelenése

Kész cefre tárolása

Az utóerjedés befejeztével a tároló edényünket 100%-ig töltjük és légmentesen lezárjuk, megakadályozva ezzel a cefre oxigénnel történő érintkezését, amely következtében káros folyamatok mennének végbe. A legmagasabb pálinka kihozatal érdekében azonnal főzzük, amennyiben erre nincs lehetőségünk pince hőmérsékleten tároljuk kiejedt cefrénket és törekedjünk a minél előbbi főzésre.

Ha a gyümölcscefre készítése során mindezeket a szabályokat betartjuk, biztosak lehetünk abban, hogy kitűnő minőségű pálinka alapanyagot állítottunk elő.