

Jak vypálit lepší pálenku, aneb novinky z Pálenice Ve starém Kině v Jaroslavicích

Jaroslavická pálenice se důkladně připravuje na novou sezónu, která je od spuštění provozu v roce 2015 již třetí v pořadí. Se změnou provozovatele a obsluhy pálenice se nemění jen telefonický kontakt na objednávky pálení, ale chystá se i řada novinek rozšiřující služby pálenice. Ty by měly mít vliv na kvalitu výsledného destilátu a celkovou pomoc malopěstitelům. Objednávky pálení, materiálu a konzultace k přípravě kvasu je nově možné řešit na telefoním čísle 602 801 002 nebo e-mailu palenice@tenzum.cz

Moderní technologie měděného kotle s třístupňovou destilační kolonou s katalizací a řízeným chlazením, kterou mají v Jaroslavicích, je sice tou nejlepší technologií pro pálení ovocného destilátu. Avšak rozhodujícím faktorem pro kvalitu pálenky je surovina – to znamená kvas samotný. Je všeobecně známo, že ani na té nejlepší technologii se nedá ze špatného kvasu vypálit výborná pálenka, dobrý palič zvládne udělat maximálně průměrnou. Proto tou nejzásadnější novinkou je průběžné poradenství pro pěstitele při zakládání kvasu a kvašení. A to včetně prodeje kvasných nádob, kvasných zátek, kvasnic a výživy. Pěstitelé se mohou obracet na provozovatele telefonicky, a kromě sjednání termínu pálení mohou skonzultovat své postupy či získat užitečnou radu. Je totiž škoda když se investovaná práce do přípravy kvasu a peníze do pálení a daně z lihu promění pouze v průměrný či podprůměrný produkt, kterým se pěstitel jen s těžší může pochlubit svému okolí.

Letošní úroda ovoce sice kvůli jarním mrazíkům nebude tak bohatá jako ta předloňská ale nepříjde-li do zahrad a sadů další pohroma v podobě krupobití, bude jistě oproti loňsku o něco lepší. Proto Vám přinášíme několik obecně známých rad, které ovšem né všichni pěstitelé dodržují, nebo podceňují.

Do kvasu patří pouze zralé a čisté ovoce

Prvním předpokladem dobrého výsledku - vysoké výtěžnosti kvasu - je vyzrálost ovoce použitého ke kvašení. Dobře vyzrálé ovoce má největší obsah zkvasitelných cukrů, lehce se rozpadá a dobře kvasí. Naopak Ovoce nezralé do kvasných nádob zásadně nedáváme, obsahuje málo nebo vůbec žádný cukr, zvyšuje obsah kyselin a špatně kvasí. Navíc obsahuje pektiny, které při kvašení a destilaci produkují vadné, či dokonce nebezpečné sloučeniny. Máme li ovoce již sklizeno a máme pocit že je ještě tvrdé, necháme jej radši den či dva na vzduchu v bedýnkách dozrát a změkknout, né však zhnít či zplesnivět! Pokud sbíráme ovoce ze země, které je špinavé nebo zaprášené, je nutné jej vyprat. Trocha vody v kvasu nevádí, trocha špíny nám jej může pokazit.

Dodržujte hygienu, vyperte ovoce a mějte čisté nádoby

Rovněž tak i ovoce nahnilé a plesnivé do kvasné nádoby nepatří. Zanášíme si do kvasu bakterie a houby, které znehodnocují cukry, aromatické látky přeměňují v pachutě. Dále nám kvas obecně kazí cokoli co není ovocnou dužinou – listí, tráva, stopky. Dokonce i u některého ovoce je vhodné před kvašením odpeckování (broskve) či odstranění jádřinců nebo kvašení pouze vylisované šťávy (např. Jablka). Pecky a jádřince nám opět produkují negativní chutě a aroma.

Kvasit se dá v leccěms. Nezáleží jestli máme dřevěný sud nebo plastovou bečku (nikdy né železnou či hliníkovou). Důležité je ji před plněním důkladně vymýt. Nové nádoby postačí

horkou vodou. U používaných či zašlých nádob je jistota vyčištění louhem a vydezinfikování sírou, tak jako když děláme víno, jistota.

Rozdrťte ovoce před kvašením ale pozor na pecky

Při zakládání kvasu je vhodné nádobu naplnit v co nejkratší době a ovoce jemně pomačkat tupým, plochým předmětem (měkké ovoce) či rozšrotovat (např jablka či hrušky). U peckovitého ovoce dbát na to, aby při mačkání nebyly rozdrčeny pecky. Rozdrčené pecky by ovlivnily destilát hořkomandlovou příchutí, což je kromě škodlivosti (z pecek se uvolňuje amigdalin, který se při kvašení a destilaci přetváří na jedovatý kyanovodík), dnes považováno za vadu pálenky.

Pomačkáním ovoce docílíme rychlého uvolnění šťávy z ovoce, šťávy vytlačí vzduch z ovoce a bez přístupu vzduchu při dodržení základní hygieny zabráníme růstu bakterií, které by odebíraly kvasinkám zkvasitelné cukry. Má-li kvasinka, která se množí značně pomaleji než bakterie, možnost rychlejšího přístupu k cukrům obsaženým v ovocné šťávě, vytváří rychleji a ve větším množství líh, který rozmnožování nežádoucích bakterií a ostatních mikroorganismů potlačuje a mikroorganismy usmrcuje. Tuto skutečnost nepodceňujte, prospějete tím nejen kvalitě destilátu, ale získáte také větší množství ovocného destilátu.

Cukr do kvasu patří, ale přiměřene!

Úvodem nutno říct, že u ovocných pálenek uváděných na trh je ze zákona zakázané do kvasu přidávat jakékoli cukernaté a škrobnaté látky jako cukr, melasu, med, obilí a mouku.

V podmínkách malopěstitelů však malé množství cukru (dle druhu a cukernatosti ovoce, obecně však cca 2-5 kg/1 hl kvasu), zejména v horších ročnících, má pro kvas spíše pozitivní vliv. U ovoce s vyšším obsahem kyselin (Jahody, meruňky..) je přidání cukrů dokonce žádoucí. Větší dávky cukru (až na hranici zkvasitelnosti při celkovém obsahu cca 320g cukru/litr) nezpůsobují škrábání, jak se obecně tvdí, ale zvyšuje lihovitost destilátu s menším obsahem aromatických látek. Teoretická maximální výtěžnost takového materiálu může být až 36 litrů 50ti% pálenky ze 100 litrů kvasu. Kvalita takovéto pálenky však nemůže být příliš valná. Proto s cukrem přiměřeně!

Používejte enzymy a ušlechtilé kvasinky

Doporučujeme přidat (ještě před přidáním kvasnic) enzym pro ovocný kvas, který zlepšuje zkapalňování ovoce (rozkládá buněčnou strukturu a pektin v ovoci), uvolňuje ovocnou šťávu a zvyšuje uvolňování aromatických látek z ovoce. Rozkvašení podpoříme ušlechtilou odrůdou kvasinek, speciálně určenou pro destiláty, a to tak, že před naplnění nádoby vezmeme menší množství ovoce do kýble, rozmixujeme s trochou cukru (max 100g/1kg ovoce) a kvasinkami a necháme několik hodin nebo přes noc namnožit a následně vlijeme a rozmícháme v nádobě s rozmačkaným ovocem. Nemáme-li speciální kvasinky, lépe než čekat na „divoké kvašení“, může posloužit obyčejné kuchyňské droždí.

Kvaste nejlépe ve sklepe

Nádobu nenecháváme na slunci, když už ji nemůžeme dát sklepa se stabilní teplotou 14-18 °C., tak alespoň do celodenně zastíněného místa. Pro kvas je nejlepší pomalé kvašení, při příliš rychlém kvašení ve vysokých teplotách nám utíkají aromatické látky. Rovněž v místech jako chlévy, stáje, či garáže nestavíme otevřenou kvasnou nádobu, výpary moče, hnoje či

benzínu nepříznivě ovlivňují hodnotu kvasu. Vzduchotěsná nádoba s kvasnou zátkou v chladné garáži je ovšem jistě lepší variantou než venku na slunci.

Zabraňte přístupu vzduchu ke kvasu, sledovat „koláč“ je dávno přežitá praxe

Kvasnou nádobu plníme kvasem nejvýše do 4/5 objemu, abychom zabránili přetečení kvasu. Po naplnění nádobu uzavřeme vzduchotěsným víkem s kvasnou zátkou, která umožňuje unikání přebytečného oxidu uhličitého z nádoby ven, avšak nepouští žádný vzduch dovnitř. Alkoholové kvašení je zásadně bez přístupu vzduchu. Po ukončení kvašení (prokvašení všech zkvasitelných cukrů) nám oxid uhličitý v uzavřené nádobě chrání kvas před jeho zkažením a ve vhodných podmínkách je možné jej takto před kvašením skladovat i delší dobu. Kvasná zátka nám sama ukáže únikem bublinek ukáže, jestli kvas ještě kvasí, a nebo už je proces ukončen. Kvasy z letního a kyselějšího ovoce, skladované v teple však musí co nejrychleji do pálenice!

Při dodržení těchto několika základních pravidel by se vám mělo podařit udělat kvas, ze kterého lze vypálit opravdu výbornou pálenku, na kterou budete moci být při degustaci se svými přáteli opravdu pyšní!

Pálenice Ve starém Kině, Hrádecká 18, Jaroslavice

Tel: 602 801 002 e-mail: palenice@tenzum.cz