

Jak vypálit kvalitní Slivovici

(Pěstitelská pálenice Úhonice)

Tento návod je stručným návodem pro přípravu kvalitního kvasu pro co nejlepší výsledky pro ušlechtilé destiláty.

Kdo má zájem doporučuji aktuálně dostupnou knihu: Příprava kvasu na výrobu slivovice (a ostatních pálenek).

Aktuálně nedostupná, dle mého názoru nejlepší: Jak vypálit lepší slivovici od pana Balaštíka (dá se sehnat v bazarech).

1) Než začneme

Na přípravu kvasu si připravíme dřevěný nebo plastový sud. Ne od chemikálií nebo barev. Vymyjte ji horkou vodou. Nejvhodnějším materiálem pro kvasné nádoby je plast, v průmyslovém použití nerez. Zcela nevhodné jsou nádoby ze železa a hliníku, a to i v případě jejich vyložení plastovou folií (ta se může protrhnout). Čím větší sud tím lépe, 50 litrové jsou pro kvašení nevhodné (ovoce prokvasí lépe ve větších).

2) Ovoce

Základem všeho je kvalitní ovoce. Ovoce určené k získání kvalitního destilátu (slivovice) musí být dobře vyzrálé (nejlépe přezrálé) zvláště u peckovin. Ovoce nesmí být plesnivé ani nahnilé, protože hnilobná chuť přechází do destilátu a hnilobnými procesy se snižuje i obsah využitelných cukrů. Laicky řečeno, kvasný proces bude narušen a slivovice bude málo a chuťově bude nevalná. Do ovocného kvasu by mělo přijít ovoce zdravé, čisté, odstopkované a hlavně podrcené a rozmělněné bez zbytků trávy, listů a hlíny. Látky které se vyluhují ze zelených částí propůjčují destilátu nepříjemnou drsnou svíravou chuť. Červivé ovoce nevádí.

3) Příprava ovoce

Třešně se musíte odstopkovat a pomačkat, meruňky pomačkat, broskve i odpeckovat (hořká chuť jader by pokazila chuť), švestky pomačkat, jablka a hrušky nadrtit. Nakrájet nestačí, protože by se do kvasu nedostalo dost cukru. Ideální je jablka vylisovat a kvas připravit pouze z moštu. Výtěžnost je následně daleko vyšší a nemusíte skladovat tolik materiálu.

4) Příprava kvasu

Nádoby se plní zhruba do dvou třetin objemu (velké švestky i více, propadnou se). Naplnění jedné nádoby by se mělo stihnou zhruba během jednoho týdne. Nedoporučujeme do již rozkvašeného ovoce přidávat čerstvé, kvas svými kyselinkami kazí i nedozrálé ovoce. (Neplatí pro dodatečný zákvas v případě znovurozeběhnutí kvašení).

Naplňené nádoby s kvasem přikryjeme víkem nebo folií. V případě folie je potřeba stáhnout gumičkou, oxid uhličitý bude samovolně v případě potřeby unikat. V případě víka je potřeba myslet na explozi. Tedy neutahujeme příliš, případně problém vyřešíme použitím kvasné zátky nebo kvasné hadičky a přebytečný oxid uhličitý odpouštíme přes vodu, aby se do kvasu nedostal kyslík, který má za následek obávané „octové kvašení“.

Já osobně preferuji variantu domácí kvasné zátky vyrobené za pomoci elektrikářské průchodky, kterou našroubujete do víka, zastrčíte hadičku, kterou vám průchodka krásně obejmě a utěsní. Druhý konec pomoříte do sklenice s vodou (například stará sklenice od okurek s víčkem) a kvasná zátka je hotova.



5) Úprava kvasu

Na úvod je třeba říct, že pokud dodržíte základní pravidla pro přípravu kvasů výše, není dodatečných úprav potřeba s výjimkou přípravy kvasu z hrušek. Doporučení níže mají za následek pouze optimalizaci procesu kvašení a dosažení maximálního výtěžku. Základní úpravy, které dávají v pěstitelském pálení jsou 3: posílení procesu kvašení, podpora prokvašení a úprava pH

Posílení procesu kvašení

V každém kvasu se nachází velké množství druhů kvasinek, stejně tak se dá velké množství kvasinek koupit. Každý druh kvasinek má jiné uplatnění a s ovocným kvasem dělá jiné věci. Proto pokud nevěříte přirozenému kvašení, použijte vždy kvasinky vinné. Ostatní jsou u ovocných kvasů spíše na škodu. Níže detailněji:

Pro optimální průběh kvašení a dosažení maximálního obsahu lihu můžeme přidávat do kvasu zákvas z ušlechtilých kvasinek. Zákvas připravíme rozmícháním určené dávky

kvasinek v 10 násobku sladké vody, případně šťávy z ovoce o teplotě 30 – 35 °C a po 15 min. nalijeme do nádoby s kvasem.

Hlavní zásady:

-nesypat kvasinky přímo do kvasu, ale postupně si je namnožit v množství nejméně 10% objemu kvasu, ale raději i více. Např. 20l na 200l.

-nesypat kvasinky do čisté vody, ale do cukerného roztoku cca 10%, nejlépe s přídavkem moštu, sirupu nebo kompotu. Kvasinky ocení živné látky v nich obsažené. Popř. použít špetku živné soli. Nepoužívat chemický konzervované suroviny. Konzervanty kvasinky zabíjí nebo silně znemožňují jejich množení.

Nejrychlejší postup: koupíme droždí, posbíráme kýblík jablek (či jiné ovoce). Droždí nadrtíme, jablka nastroháme, směs na den odstavíme a následně dáme do kvasu (cukr nesmíme přidávat, ale pro ty co to stejně dělají, neměli by jste přidat více jak 0,5 kg / 100l).

Podpora prokvašení

Pro lepší ztekucení a tím prokvašení kvasu můžeme přidat enzymy. Pektolytické enzymy štěpí pektin obsažený v ovoci a způsobí rozpad buněčného pletiva ovoce. Tím dojde k úplnému uvolnění ovocných šťáv a následnému hlubokému prokvašení kvasu. Použití enzymů se doporučuje obzvláště pro jablka a hrušky.

Kvasy lze také přiživit 5 - 10 dkg síranu amonného. Ten rozpustíme v malém množství vody a za stálého míchání jej vlijeme do kvasu.

Úprava pH

Dalším důležitým faktorem je úprava kyselosti, kterou upravujeme přidáváním kyseliny na hodnotu pH 2,8 až 3.

Úprava pH okyselením – je důležité zvláště u letního ovoce (meruňky, broskve, třešně). Optimální pH je 3,2 – 3,8. Kyselé prostředí zabrání nežádoucím mikroorganismům (bakterie, plísně, divoké kvasinky) v činnosti a negativnímu ovlivnění kvasu. V kyselém prostředí probíhá kvašení podstatně lépe a destilát je aromatictější. Nedojde ke zvrhnutí kvašení na octové! U hrušek se jedná prakticky o povinnost je tomu z důvodu nízké přítomnosti kyselin (Já vždy doporučuji okyselování kvasu z hrušek ať Vám vyjde měření pH jakkoliv).

Kvasinky a případně cukr (u nás zakázáno, viz níže), se do kvasu dávají co nejdříve, tedy hned při plnění sudu.

Legislativně cukr není povolené přidávat a všichni tvrdí, že ho tam nedali. Nikdo o tom nemluví, ale dělá to většina, tak vám aspoň poradím, jak to nezkazit.

Přidává se ze dvou důvodů. Pokud je ovoce rané a nemá tolik cukru, prostě jste posbírali nezralé a za druhé proto, aby jste více vypálili. Cukr je to z čeho se kvašením vytváří alkohol. Prakticky to znamená, že kilo cukru je přibližně litr lihu navíc (2 litry pálenky 50%) Pokud to přežene, můžete vytvořit i tekutý bokeh.

Hlavně nedávejte více než 2-3 kg cukru na 100 litrů kvasu. Správný postup je takový, že cukr rozpustíme v teplé vodě a tu pak vlijte do kvasu tentýž den. Nerozpuštěný cukr se zapouzdří a neprokvasí.

Jinak řečeno, budete mít více pálenky, ale kvalitní ovoce a kvas to nevyžaduje. Navíc já to z legislativních důvodů nedoporučuji.

6) Kvašení

V domě najdete místo, kde se teploty pohybují mezi 15 a 20 °C. Mějte na paměti, že pod teplotou 5 °C se proces kvašení zastavuje. Čím vyšší teplota, tím je kvašení rychlejší, podle zkušeností je ale výhodnější kvasit raději pomaleji, 15 °C je ideálních, teplota by měla být stálá.

Na začátku kvašení (v průběhu prvních tří dnů) je dobré kvas několikrát promíchat. Zvýšení přístupu vzduchu podporuje množení kvasinek a zároveň dojde k lepšímu ztekucení rmutu.

Ovoce se do kvasu již během kvašení nepřidává. Je to velký risk "rozjetí" octového kvašení, které Vám zkazí celý sud.

Když se s kvasem zpočátku 3-4x zamíchá, švestky, hrušky atd. klesnou dolů a na hladině je jen tekutina. Ta se snadno degustuje a měří. Odpadají problémy s případnými plísněmi na dece, všechno ovoce prokvasí a deka se nemusí odstraňovat.

Protože je to důležité, raději podruhé. Míchání kvasů, tedy zvýšení přístupu vzduchu, které podporuje množení kvasinek, je možné pouze na úplném počátku kvašení. Zde stačí například promíchání kvasu 2 x během 24 hodin v průběhu prvních tří dnů kvašení. Po vytvoření vrchní celistvé vrstvy zvětralého ovoce tzv. deky je míchání spíše škodlivé.

Kvašení je ukončeno když obsah cukru klesne pod 2%, šťáva má mírně kořeněnou a trpkou chuť a není sladká.

Kvašení jako takové je ukončeno, když už neuniká oxid uhličitý. Vyzrálý kvas má zdravou vůni, šťáva není sladká. Deku se začíná propadat. Je jí vhodné zachytit, než se propadne. Kdo prošvihne tuto chvíli a nechá deku utopit, pokazí si celou várku. Kvas obvykle chytne pachuč. V tomto momentě se objednáváme na pálení.

Kvalitu kvasu hlídejte po celou dobu čichem, měl by mít ovocnou vůni. Nesmí mít ani náznak po kyselině octové anebo hnilobném pachu. Po vykvašení je vhodné nádoby uzavřít (pokud je nemáte již uzavřeny), aby se kvas nenakazil hmyzem a nenastalo octové kvašení.

Pokud dokážete zabránit přístupu vzduchu, můžete kvas v nízkých teplotách skladovat i několik týdnů, než na vás přijde v pálenici řada.

Často se také setkávám s doporučením síření prázdného prostoru nad vykvašeným kvasem. To se ale aplikuje jen tehdy, pokud neseženete termín do palírny a hrozí zoctovatění kvasu, ale to se týká hlavně třešní, višní, merunek a mirabelek. Obecně nestabilních kvasů. Nebo

pokud bylo kvašení přerušeno a nad kvasem není dostatečná vrstva oxidu uhličitého (nehoří nad ním oheň)

Kvas z pozdního ovoce po uzavření nádob se dá skladovat v chladných místech až do jarních měsíců.

Martin Knotek
Pálenice Úhonice