

# A pálinkacefre irányított erjesztése

**A KÁRPÁT-HAZA LUXUS KLÍMÁT BIZTOSÍT GYÜMÖLCSEINK ILLAT, ÍZ, ZAMATGAZDAGSÁGÁHOZ. A TÁBLÁZAT SEGÍT A CEFREKÉSZÍTÉS TECHNOLÓGIAI LÉPÉSEIT BETARTANI.**

DR. KOVÁCS ISTVÁN, KOVÁCS BALÁZS

Az irányított erjesztés magas minőségű segédanyagokkal (UVAFERM, LALLZYME termékek) átmenti a megtermelt értéket a cefrébe, majd a párlatba. A cefrekészítési előírásokat, utasításokat be kell tartani! A tasakokon részletes leírás tájékoztat ezekről. Különösen szigorú előírás betartása szükséges az élesztő esetében, mert ezek „tetszhalott” élőlények!

## **A táblázatban nem szereplő termékek, amelyek szükségesek lehetnek:**

- pH-beállításhoz (3-3,5 pH közé) foszforsav vagy borkősav (földieper, málna, tők stb.)
- Foamsol habzágátló: erjesztőtartályba vagy a főzőüstbe! 10g/hl elég szokott lenni. Nagyon habzó cefrék: meggy, hűtőházi gyümölcs, pektines szőlők, borseprő. Ha a borseprőbe derítési aljat is kevertek a felhabzás elkerülhetetlen!
- víz: felönteni a sűrű, vízszegény alapanyagokat (birs, erdei gyümölcsök stb.)

A táblázatban szereplő termékek természetből kiválasztott (szelektált) kiváló tulajdonságokkal rendelkező élesztők, tápanyagok és természetes enzimek. Beke-

rülési költségük 4 -10-szeresen megtérül a keletkezett többletalkohol által: 1g cukorból a gördülékeny erjedés révén több alkohol keletkezik, illetve nem lesz maradék cukor a cefrében.

A költségszámítás Harmath Bt. által forgalmazott kistasakos csomagolású termékek bolti árai alapján készült.

A minőségi különbségről pedig majd Ön alkot véleményt.

A kis kiszerelésű termékek megvehető a gazdaboltokban, amelyek a Harmath Bt.-től vásárolhatnak:

Tel.: 26/325-956

E-mail: harmath.ilona@gmail.com,

Honlap: www.harmathker.hu

**Finom, jó pálinkát kíván a poharába a Kokoferm Kft. és a Harmath Bt.**



## A pálinkacetre erjesztésének segédanyag-költsége

Anyag neve	Bogyósok, almatermésűek		Csonthejasok		Megjegyzés
	Alapvető technológia	Minden igényt kielégítő technológia	Egyszerűbb technológia	Minden igényt kielégítő technológia	
LALLZYME HC pektinbontó, extrakciós enzim	2x0,86 = 1,7 Ft/kg	2x0,86 = 1,7 Ft/kg	2x0,86 = 1,7 Ft/kg	2x0,86 = 1,7 Ft/kg	Adagja 2g/a vagy hl. Hűsítési, gyümölcsneli és erősen pektines vagy csersavos fajtáknál 3-4g/a. Pl.: meggyp, Zalaigyöngye, Bianco, kakény. Kevesebb mellalkohol.
OPTIMUM-WHITE pH-csökkentő tápanyag	-	4,6 Ft/kg	-	4,6 Ft/kg	Adagja 30g/hl (1 csomagn). Az aroma nem oxidálódik, több illatomag képződik az erjedés folyamán. Antioxidáns, glutinon és peptid tartalmú hollélesztő-származék.
UVAVITAL élesztőtápanyag	1,2x2 = 2,4 Ft/kg	1,2x2 = 2,4 Ft/kg	1,2x2 = 2,4 Ft/kg	1,2x2 = 2,4 Ft/kg	Adagja 2x10g/hl (1 csomagn). Az élesztő gőrdőlékony működéséhez alapvetően szükséges: több alkohol, maradék cukor nélküli erjedés, (vagy a pártit minősége, kevesebb al- és utódiátit.
FAJLÉSZTŐ	2,36Ft/kg Dansfil A	2,36Ft/kg Dansfil A	4Ft/kg Uvaferm 228	3,4 Ft/kg Uvaferm CM	Adagja 20g/hl (1 csomagn). 8-30°C között erjesztésnek. Nagy cukor- és alkoholtűrés. A 228-as élesztő aromafelzáró hatása révén a főitallort erősíti: (meggyp, málna, földipecper, illatos szőlők) A CM a szilva és a kajszit élesztője.
LALLZYME β aro-matész. enzim	-	-	2,6 Ft/kg	-	Adagja csersavos fajtáknál (kakény, kékszőlők) 5g/hl, egyéb esetben 3g/hl. Az erjedés után 1 hónap alatt fejt ki illat felzáró hatást.
<b>Összesen, Ft/kg</b>	<b>6,46</b>	<b>11,1</b>	<b>15,3</b>	<b>6,46</b>	<b>12,1</b>
					<b>14,7</b>



