

Příprava a ošetřování kvasu

Každý pěstitel, který se rozhodne své ovoce zpracovat na ušlechtilý destilát, má zájem na jeho dobré kvalitě. K tomu, aby se mu tento cíl zdařil, je třeba dodržovat několik zásad:

1) vše začíná u ovoce

Ale jakého? Nejčastější a také nejoblíbenější jsou pálenky ze švestek, meruněk, hrušek, broskví, třešní, višni a mirabelek. Ale vypálit se dá skutečně vše, co obsahuje cukr a necháme to zkvasit. Proto jsou i pálenky z rybízu, jahod, malin a dalšího ovoce.

Obecně platí, že kvas by se měl vyrábět pouze z ovoce plně zdravého a vyzrálého. Se stupněm zralosti stoupá obsah cukru a zároveň se zvyšuje podíl vhodných jednoduchých cukrů. Kromě vlastních cukrů ve vyzrálém ovoci stoupá i obsah aromatických látek, které dávají výslednému destilátu charakteristickou chuť a vůni.

V žádném případě nepoužíváme ovoce nahnilé či plesnivé, z takového ovoce nelze očekávat kvalitní destilát. Produkty hnilobného procesu se dostávají do kvasu, narušují průběh vlastního kvašení, snižují výtěžnost získaného destilátu a poškozují i jeho chuť.

2) kvasné nádoby

Kvasné nádoby mohou být různých materiálů. Kritériem pro výběr nádoba by měla být trvanlivost, možnost čištění, odolnost vůči působení kvasu a možnost uzavření nádoby.

Nerezové nádoby - nejlepší kvasné nádoby, bohužel jsou jejich nedostatkem vysoké pořizovací náklady.

Plastové nádoby - nejčastěji používané, musí být z takového plastu, aby nedocházelo ke kontaminaci kvasu nežádoucími chemickými látkami. Nepoužívejte nádoby od chemikálií.

Kameninové nebo skleněné nádoby - velmi vhodné, splňují požadavky, bohužel jsou velmi křehké.

Dřevěné sudy - špatně se dezinfikují a uzavírají, potom se kvas může kontaminovat škodlivou mikroflórou (octové kvasinky, plísně aj.).

Všechny nádoby musíme před plněním kvasem pečlivě vyčistit. Předejdeme tak kontaminaci kvasu mikroorganismy, které jej mohou úplně znehodnotit. Nejlépe je nádoby vymýt vodou, poté dezinfikovat vhodným prostředkem (nejčastěji se používá soda, louh, sirnaté sloučeniny) a na závěr opět důkladně vymýt vodou.

Čím větší objem, tím lépe probíhá kvašení. Nikdy nepoužívejte kvasné nádoby o objemu menším než 50 litrů. Nevhodnější jsou uzavíratelné nádoby s kvasnou zátkou o objemu 160 – 200 litrů, se kterými lze ještě ručně manipulovat.

3) příprava kvasu

Velmi vhodné je ovoce odstopkovat, protože větší množství tříslovin a celulózy v kvasu má nepříznivý vliv na chuť pálenky.

Kvasné nádoby plníme asi do 4/5 objemu tak, aby nám kvas při bouřlivém kvašení nepřetékal. Nejlépe je naplnit kvasnou nádobu najednou. Nevhodné je postupné plnění kvasných nádob, protože malé množství ovoce většinou nezačíná kvasit, ale plesnivět a hnit a od tohoto se dále znehodnocuje i další doplňované ovoce.

Ovoce před plněním rozmělníme, protože kvasný proces probíhá nejlépe v prostředí dostatečně řídkém (celé nenarušené plody nestačí někdy vůbec prokvasit).

Husté kvasy lze doplnit až o 1/3 vodou.

Dokonalejší rozrušení dužniny a tím lepší prokvašení lze dosáhnout přidáním pektolytických enzymů. Podmínkou činnosti enzymů je teplota nad 16°C.

Běžně je ve vzduchu a na ovoci dostatek divokých kvasinek. Jestliže chceme napomoci kvalitě kvašení, můžeme použít čistých kvasinkových kultur. Předností je čistší průběh kvašení, způsobený rychlejším nástupem kvasinek. Doporučujeme použít zejména u letního ovoce.

Příprava kvasu ze švestek.

Králem ovocných destilátů je u nás slivovice. K její výrobě jsou nejvhodnější dobře vyztřelé a zdravé plody švestek. Do kvasu se švestky sklízají co nejpozději, aby měly málo kyselin a mnoho cukru a také aromatických látek. Dobře vyztřelé švestky by měly mít obsah cukru vyšší než 8-9%. K výrobě švestkového kvasu lze využít švestky celé nebo rozdrčené. Pokud plody rozdrčíme, probíhá kvašení rychleji. Někteří zahrádkáři nechávají švestky kvasit loupané a bez pecek. Odpeckování plodů je pracné a výsledek bývá spíše negativní, protože takový destilát má slabší vůni. Pro dosažení výraznější vůně a chuti destilátu se někdy doporučuje rozdrčení 15 - 20% pecek.

Výtěžnost švestkového kvasu závisí na kvalitě prokvašení. Ze 100 kg plně vyztřelých švestek s vysokým obsahem cukru je možné získat asi 5 litrů absolutního lihu neboli 10 litrů destilátu s 50-ti objemovými % alkoholu. Přislašování kvasu sice zvyšuje výtěžnost, ale snižuje jeho kvalitu.

Příprava kvasu z jablek a hrušek.

Pro tento druh destilátu jsou vhodné plody s vyšším obsahem cukru a výraznou vůní. Kvas připravujeme ze zralých, zdravých plodů, odstopkované plody drtíme. Kvalitnější produkt získáme zkvašením vylisovaného moštu. Kvašení trvá při teplotě kolem 18 °C asi 4 týdny. Výtěžnost je ze 100 kg ovoce asi 5-8 litrů destilátu s 50-ti objemovými procenty alkoholu.

Příprava kvasu z meruněk a broskví.

Plody před kvašením rozdrčíme, ale pecky necháme vcelku. Jejich aroma by totiž v hotovém destilátu překrývalo přirozenou chuť a typickou vůni meruněk a broskví. Kvašení lépe probíhá v uzavřených nádobách s kvasným uzávěrem. Před pálením doporučujeme kvas z broskví (popř. i z meruněk) přecedit přes hrubé síto pro odstranění pecek, získáme lepší chuť výsledné pálenky. Výtěžnost ze 100 kg plodů u meruněk bývá asi 8 litrů a u broskví 6 litrů destilátu s 50-ti objemovými % alkoholu.

Příprava kvasu ze třešní a višní.

Kvasné nádoby plníme odstopkovanými celými plody. Pecky nedrtíme. Teplota při kvašení by neměla přesahovat 20 °C. Kvasný proces probíhá v létě za teplejších podmínek a je proto velmi rychlý. Obvykle netrvá déle než 10 dnů. Kvas je nutné po prokvašení destilovat co nejdříve, aby nedošlo ke zbytečným ztrátám na výtěžnosti a kvalitě destilátu. Výtěžnost u třešní je ze 100 kg plodů 8 - 10 litrů a u višní 5-8 litrů destilátu s 50-ti objemovými % alkoholu.

4) ošetřování kvasu

Kvasný proces probíhá bez přístupu kyslíku a přitom se vyvíjí velké množství kysličníku uhličitého (CO₂). Naplněné nádoby uzavřeme (nebo alespoň pečlivě přikryjeme nějakou fólií), ale tak, aby CO₂ vznikající při kvašení mohl odcházet z kvasné nádoby. V kvasné nádobě je potom prostředí bez kyslíku, čímž se zabrání kontaminaci kvasu nežádoucími mikroorganismy (octovými kvasinkami, plísněmi, hnilobnými bakteriemi).

Promíchávání kvasu. Jestliže jsou sudy i kvas připraveny dle předchozích zásad není třeba kvasem promíchávat. Unikající CO₂ obstará míchání kvasu a také brání pronikání nevhodných mikroorganismu do tzv. „deky“.

Promíchávat se doporučuje pouze kvas hustý, málo pohyblivý. U jiných kvasů jsou nedostatky plynoucí z míchání (přístup kyslíku, zvýšená spotřeba živin i na úkor výtěžku, vyprchávání

alkoholu, dřívější odumírání kvasinek) větší než přednosti (usnadnění přístupu kvasinek k živinám, odstranění produktů látkové výměny).

Vliv teploty na kvašení. Na teplotě kvasu a okolního prostředí velmi záleží. Čím chladněji, tím kvalitnější produkt. V domácích podmínkách můžeme teplotu kvašení ovlivňovat jen uložením kvasu do stínu nebo chladného místa (sklep aj.).

Nejvhodnější teplota je 16 – 20 °C. Při tzv. studeném vedení kvasu (méně než 18°C) je riziko octovatění daleko menší, pálenky bývají také velmi kvalitní, jemného aroma a chuti. Kvašení však probíhá značně delší dobu (i několik měsíců).

Odstranění tzv. „deka“. Pokud se na kvasu vytvořila tzv. "deka", je vhodné ji ukončením kvašení odstranit (než se potopí). Deku nemusí, ale většinou obsahuje plísně a další mikroorganismy, které při pálení dodávají destilátu různé pachutě.

5) orientační tabulka doby kvašení, dokvašování a průměrného výtěžku lihu.

Druh ovoce	Průměrná doba kvašení (v týdnech)	Průměrná doba dokvašování (v týdnech)	Průměrný lihový výtěžek ze 100kg ovoce v litrech 50% alkoholu
Třešně, Višně	2-3	1	6-8
Meruňky	2-3	1	4-6
Broskve	2-3	1	4-6
Mirabelky	3-5	3	5-8
Švestky	4-8	4	8-9
Durancie	3-4	3	8-10
Jablka	5-10	4-5	5-8
Hrušky	4-8	3-4	4-8