

SLIVOVICE - JAK NA TO

Když začnou zrát švestky, a vzduch naplní jejich sladká vůně, každého pravověrného Moraváka napadne jediná věc... SLIVOVICE. Slivovice je živá voda ze švestek. Slivovice patří mezi nápoje, které se běžně zrát nedávají, protože je vyráběna zejména podomácku a nevydrží většinou déle než do příštího trnkobraní. A není se čemu divit, čistá ovocná chuť a vůně švestek je více než dostatečný důvod k tomu, aby si člověk tento nápoj oblíbil.

Výroba kvasu

V tuto chvíli je nutné připomenout, že konečná jakost a množství pálenky je odvislé od množství, druhu a jakosti zpracovávaného ovoce. Etanol a jeho specifické aroma a buket se tvoří v průběhu kvašení. Příprava kvasu je proto jeden z nejdůležitějších okamžiků ovlivňujících kvalitu pálenky. Následnou destilací kvasu se vytvořený etanol pouze zesiluje a čistí od nežádoucích příměsí.

Surovina

Jako surovinu je možné použít ovoce všech druhů. Základní podmínkou je, aby ovoce bylo vyzrálé a nebylo shnilé nebo plesnivé. Hniloba a plíseň negativně ovlivňují průběh kvašení a ve svém důsledku i jakost pálenky. Listí, stopky (zejména u třešní a višní) a jiné části rostlin do kvasu nepatří. Snižují výtěžnost alkoholu a propůjčují lihovině drsnou a svíravou chuť.

Peckové ovoce je vhodné při naložení mechanicky narušit (například tak zvaným „S“ sekáčem). Takto upravená surovina začíná rychleji kvasit a tím se snižuje možnost zvrhnutí kvašení. To platí zejména u kvasů, které zakládáme v období s vyšší teplotou (třešně, višně, meruňky).

Broskve se zbavují pecek a obsah zkvasitelného cukru a následně množství vypáleného lihu je velmi nízké.

Jádrové ovoce (hrušky, jablka) je nutné při přípravě kvasu co nejjemněji rozdrtit. Pálenku můžete nechat vyrobit buď přímo z drtě, nebo z vykvašeného moštu, který z této drtě získáte.

Stává se, že kvasy, které při zakládání obsahovaly menší množství cukru, špatně vykvasí a drť je i před pálením stále sypká (lze částečně napravit přidáním vody). Týká se to převážně jablečných kvasů, tyto se potom vyznačují horší kvalitou destilátu a výrazně nižší výtěžností.

Kvasné nádoby

Nejvhodnější materiály k výrobě kvasných nádob jsou plasty, dřevo, nerezový plech, keramika a sklo. Jako naprosto nevhodné můžeme označit ocel a hliník a to i v případě, že se pokusíte vyložit tyto nádoby plastovou folií (praxe ukazuje, že většinou dojde k protržení a kov negativně ovlivní chuť kvasu). V současné době se pro jednoduchou manipulaci těší velké oblibě 50-ti litrové

nádoby. V těchto nádobách však může vykvasit maximálně 40 až 45 litrů kvasu a toto množství je malé vzhledem k potřebám kvasného procesu. Výtěžnost alkoholu z kvasů připravených v těchto nádobách je až o 30% nižší než u kvasů připravených v nádobách s obsahem 120 litrů a větších.

Plnění nádob a průběh kvašení

Kvasnou nádobu naplněnou ze 4/5 objemu lehce uzavřete a pokud je to možné, opatřete kvasnou zátkou. Optimální teplota pro kvašení je v rozmezí 15 až 20 °C. V době kvašení by teplota měla být co nejstálější. Největší škody na kvasu působí přímé slunce, které v krátké době výrazně zvýší teplotu.

V průběhu kvašení se obsahem nádoby zásadně nemíchá. Kvas dostatečně promíchá unikající kysličník uhličitý, který spolu s vytvořenou dekou zároveň chrání kvas před octomilkami a znehodnocením kvasu. Plesnivou a nahnilou deku před pálením odstraňte. Po období bouřlivého kvašení probíhá ještě období takzvaného dokvášení.

A potom již do pálenice.