

Příprava kvasu – ze stránek Ing. Šlosara

Meruňka na pálení

Meruňkový kvas se musí zakládat z přezrálých, nejlépe padaných plodů, které nesmí být nahnilé ani se stopami plísní. Plody je třeba rozmačkat popř. i rozšlapat. Pozor ale na poškození pecek. Meruňková jádra obsahují glykosid amygdalin, který se rozkládá na kyselinu kyanovodíkovou a další látky. A právě kyselina kyanovodíková a její deriváty pak vytvářejí v destilátu hořkomandlovou chuť, která se nedá z destilátu odstranit.

Pro dosažení maximálně voňavého produktu je třeba zajistit teplotu kvašení ± 18 st C nebo i méně. Při vyšší teplotě probíhá kvašení meruňek mnohem rychleji a není to ku prospěchu věci.

Specifickým rysem meruňkového mače (kvasu, zápary) je špatná životnost, mač během několika týdnů po vykvašení zoctovatí i při velmi omezeném přístupu kyslíku. Nejlépe je vypálit kvas ihned po vykvašení.

Hruška na pálení

Nejvyhledávanější jsou hrušky odrůdy Williams, kvalitní pálenku lze získat i z mnoha dalších letních odrůd. Hrušky je třeba podrtit a popř. doplnit až o 1/3 vody.

Kvašení probíhá přibližně 6 týdnů při 18-20 st.C. Po této době zcela zmizí hrušková drť na hladině. Tak jako u meruňek je nejlepší vypálit kvas ihned po vykvašení.

Švestka na pálení

Pokud je kvas připraven z drobných švestek je to jeden z nejstabilnějších kvasů vůbec, pozornost je třeba zvýšit u raných velkoplodých odrůd. Švestky by se měly sbírat, nikoliv trhat, je vhodné je oklepat, pokud se již začínají na stromě scvrkávat. Dokonalá zralost či přezralost zdravých plodů je základním požadavkem pro přípravu kvalitního destilátu. Pecky se dostávají ke dnu, a tak je možno před odjezdem do palírny oddělit. Zde platí totéž, co pro meruňky a třešně. Jemnost destilátu je neúměrným množstvím přítomných pecek ohrožena a rovněž hrozí hořkomandlové aroma. Rozhodně doporučuji aktivitu v palírně při destilaci švestkového máče, která je mnohem důležitější, než-li při pálení čehokoliv jiného. Každý máč má při pálení nějakou svoji „Achilovu patu“. U švestek platí, že pokud se včas destilace nepřerušší, i nepatrný výskyt přiboudliny destilát chuťově zničí. Přiboudlinou je směs amylalkoholů (C5) a vyšších esterů a ty jsou, vzhledem ke své nízké tenzi z destilátu nevyvětratelné. Zde platí dvojnásob, že uložením chuťově vadného destilátu nezískáme nic jiného než-li mizerný destilát. Švestkový destilát, obecně nesprávně označovaný jako slivovice (na toto označení mají nárok švestkové destiláty ze švestek z výše citovaných oblastí), je po destilátu z oskeruše druhým nejdražším destilátem v naší zemi a je jakousi alkoholickou komoditou se kterou si svět nás Čechy spojuje. Proto bych se přimlouval za to, abychom ctili jeho chuť a nevnucovali tomuto destilátu něco, co mu nepatří. Tím chci říci, že do tohoto typu destilátu nepatří žádné dřevo ani suché švestky, prostě nic, co ho obarví a mění jeho jedinečnou, charakteristickou chuť. Již řadu let zasedám v různých degustačních komisích, včetně hlavních, které rozhodují o šampionovi a vítězích kategorií a ze zkušenosti vím, že žádný, takto „upravený destilát“ včetně zlaté slivovice, prostě nemá šanci na výjimečné umístění. Naopak, nejvhodnějším destilátem pro tyto variace, jsou vínovice. Pořídíte je za zlomek ceny švestkového destilátu a věřte mi, setkal jsem se na různých

koštích, ale hlavně v Radimově na Slovensku s úžasnými brandy. Ale co je to platné, není nad destilát z modrého ovoce, říkají představitelé moravských a slovenských košťů. Kdo ví proč..... asi vědí své, ale mně se to nelíbí. Asi to bude tím, že nepatřím na jižní Moravu ani na Slovensko.

Jablka na pálení

Co si počít s nadúrodou jablek? Vykupují se za zanedbatelný peníz a rychle se kazí. Proto je lépe se poohlédnout po nejbližší moštárně, kde se dá ze sto kilogramů jablek získat 60 litrů moštu, ale někde umí i víc. Jablečný mošt je výchozí surovinou pro přípravu calvadosu. Ačkoliv jablka obsahují průměrně 8,9% cukru, je vhodné přidat další cca 3% cukru (na 60 litrů moštu tedy 1,8 kg) čímž se nepatrně zvýší podíl alkoholu a kvas se stabilizuje. Vzhledem k tomu, že jablka obsahují průměrně 0,7% volných kyselin počítáno na kys. jablečnou (hydroxyjantarová) není třeba se obávat napadení křísotvornými kvasinkami, jak je tomu u hrušek, které vykazují průměrný obsah kys. jablečné pouze 0,19%. (lit. O.Vondráček: Výroba lihu a ušlechtilých pálenek z ovoce, str. 19, PRAHA 1945). Problém je ale v tom, že v naší zemi je více palíren než moštáren a kdo má doma lis na ovoce? Nezbyvá tedy nic jiného než-li založit máč z jablečné drtě a vyrobit jablkovci. Vzhledem k přítomnému rozemletému jádřinci mívají jablkovce drsnější chuť, ale především záleží na vyzrálosti ovoce, což je podobně jako u jiných druhů ovoce kategorický imperativ. Dále je třeba věnovat pozornost odrůdě. Rozhodně nedoporučuji žádnou velkoplodou, moderní odrůdu, kterých jsou naše supermarkety plné. Pro přípravu kvasu jsou nejvhodnější drobné plody starých odrůd, snad nejvhodnější je Moravská jadrička, ale konkrétní zkušenost s ní nemám. Zajímavých výsledků jsem dosáhl s Kasselskou renetou, pokud jsem nechal plody přemrznout, získal jsem destilát s jemně kořeněnou příchutí, která mnohé degustátory uvedla do rozpaků, důsledkem pak bylo nízké hodnocení destilátu. Vliv stopek neumím posoudit, ale v literatuře se doporučuje jejich odstranění, aby se destilát nekontaminoval tříslovinami (K.Hagmann, B.Essich . Pálíme ovoce, str.58 VÍKEND 2007). K jablečné drti je možno přidat třetinu objemu vody a po přidavku cukru (problém se zákonem 61/1997 Sb) i 6-8 ml ztekuťujícího enzymu OVOPRES na 100 kg máče. Ovopres je vysoce účinný enzym který způsobuje degradaci pektinů, které jsou součástí buněčné stěny, především dlouhých řetězců galakturonové kyseliny. Důsledkem je pak rychlé ztekuťení máče a uvolnění vonných složek. Výrobce Ovopresu je firma EKOZYM, Vizovice. Životnost jablečného máče je velmi vysoká a je srovnatelná se životností švestkového máče. Rozhodně doporučuji odjezd do palírna při dosažení zbytkové cukernatosti 6 st. Brix (refraktometricky). Kvalita jablečného destilátu je především závislá na správném vedení destilace. Tyto máče bohužel vykazují vysoký obsah acetonu (CH_3COCH_3), bod varu 56,2 st. C a octanu etylnatého, též etylacetát ($\text{CH}_3\text{COOC}_2\text{H}_5$), bod varu 76,8 st.C. Z tohoto důvodu doporučuji odebírat přední frakci dostatečně dlouho při minimálním příkonu energie do vařáku. Nedostatečná separace těchto složek, které se v nízké koncentraci jeví jako vonné sloučeniny se pak pozná druhý den bolestí hlavy.

Jedním z mýtů se kterým se vyznavači dobrých destilátů často setkávají je tvrzení, že čím je destilát starší, tím je lepší. Bohužel meruňkovice, třešňovice, ale i destilát z višně již po třech letech citelně ztrácejí ve vůni, nicméně nikoliv v chuti. Vzhledem k této skutečnosti se starší ročníky těchto destilátů jen výjimečně úspěšně umísťují na soutěžích destilátů.

Když se mačem nemíchá a absence vzduchu je zajištěna, vznikající oxid uhličitý ochrání nejen celý objem máče, ale především matolínový koláč (ovocnou drť), která z vodné fáze vyplave. Ale co když není přístup vzduchu omezen? Pak tato vrstva ovoce vysychá a stává se hostitelem všech škůdců: Křísotvorných kvasinek, plísní a bakterií, které se uplatňují především v závislosti na kyslíku. Když je jen malý, uplatňují se máselné bakterie, pokud je

kyslíku hodně, mač zoctovatí. Když se mačem míchá, ale pH bylo sníženo na hodnotu 3 a malým (cca 5%) přídavkem cukru (což je ovšem v rozporu se zákonem o lihu 61/1997), se zvýší podíl alkoholu se vliv křísotvorných kvasinek a bakterií silně omezí. Dále doporučuji neplnit kvasné nádoby více jak na 75%, aby se udržela dostatečná vrstva oxidu uhličitého, který je těžší než-li vzduch a mač před kyslíkem chrání.

Kvasný enzym OVOPRES není nutno při zakládání mače z výše citovaných hrušek (na rozdíl od třešní, višní, meruněk a velkoplodých švestek) použít, neboť obsahují dostatečné množství ztekujícího enzymu.

Pokud máte nějaké dotazy, můžete navštívit stránky ing. Petra Šlosara:

<http://www.ovocne-destilaty.cz/index.php?stranka=info>,

nebo kontaktovat na E-mail: **slosat-petr@seznam.cz**