

PŘÍPRAVA KVALITNÍHO OVOCNÉHO KVASU

Cíl:

Příprava kvalitního kvasu s minimálním množstvím **neprokvašeného cukru**.

Neprokvašený cukr = snížení výtěžnosti alkoholu, negativní ovlivnění kvality, zahříváním cukru vzniká HMF (hydroxyl mety furfural), který je KARCINOGEN!!

Zásady přípravy kvasu:

- 1. Výběr kvalitního ovoce** – pouze ze zdravého, nenahnilého a vyzrálého ovoce je možno vyrobit kvalitní destilát.
- 2. Pomletí nebo rozrušení dužniny** – má za cíl okamžité uvolnění šťáv, které vyplní vzduchové prostory mezi plody a tím zabrání nežádoucím bakteriím a plísním v jejich činnosti. Toho lze dosáhnout i zalitím vodou nebo cukerným roztokem při doslazování.
- 3. Přidání pektolytických enzymů** – umožní dokonalé rozrušení dužniny a tím lepší prokvašení. Podmínkou činnosti enzymů je teplota nad 16°C.
- 4. Úprava pH okyselením** – je důležité zvláště u letního ovoce (meruňky, broskve, třešně). Optimální pH je 3,2 – 3,8. Na úpravu se do kvasu přidá např.: 150 – 210 g kyseliny citrónové nebo 150 – 180 g kyseliny vinné nebo 140 – 180 g kyseliny fosforečné. Možno použít i jiné kyseliny. 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!!
- 5. Přidání kulturních kvasinek** - příprava zákvasu a dodání do kvasu. Pro urychlení začátku kvašení je dobré přidat do kvasu kulturní kvasinky, ty je třeba předem rozkvasit v teplém roztoku šťávy a vody (1:1). Rozdíl teplot mezi zákvasem a kvasem nesmí být větší než 8°C. Pro kvašení v chladných podmínkách se doporučuje přidat chladnomilné kvasinky Fredo.
- 6. Výživa pro kvasinky** – Jde o amonné soli nebo aminokyseliny, které zabezpečí výživu kvasinek po celou dobu kvašení. V případě nedostatku výživy kvasinky zastavují činnost! Jedná se o živnou sůl Superhit 10 – 30 g/hl.
- 7. Potápění klobouku, míchání** – je to důležitá činnost, která zabezpečí prokvašení celého množství kvasu a tím i větší výtěžnost lihu. Část kvasu (klobouk) je po dobu kvašení nadnášena nad hladinu kvasícího moštu vznikajícím CO₂ a v této části kvašení neprobíhá nebo probíhá špatně. Při dokvašování, kdy už se nevyvíjí tolik CO₂, je tato část kvasu infikována nežádoucími bakteriemi a plísněmi, které, pokud se neodstraní, následně při potopení klobouku infikují i zbylou část a tím znehodnotí kvas. Pokud se neprovádí potápění klobouku, je nutno tuto infikovanou část odstranit!
- 8. Konzervace kvasu** – V případě, že od ukončení kvašení do pálení bude delší doba než 6 týdnů, doporučuje se kvas zakonzervovat přidáním cca 3 – 5 g/100 l SO₂, buď ve formě tekuté, nebo pevné.
- 9. Závěr** – Všechna uvedená doporučení slouží jako návod pro zdokonalení kvasného procesu. Záleží na každém, zda použije při přípravě kvasu celý postup nebo si vybere některá doporučení a ta bude aplikovat. Všechny přípravky zde doporučené se dají nakoupit v prodejnách vinařských potřeb. V případě zájmu je autor ochoten konzultovat některé dotazy nebo připomínky telefonicky nebo formou osobního sdělení.

Ing. Fučík Pavel
tel. 606 706 168