

# JAK TO VLASTNĚ JE?

Ačkoli jde o velmi jednoduchý proces, kdy na začátku je ovoce a na konci něco lechtivého k pití, existuje kolem pálení řada mýtů a polopravd. Pojdme si některé ujasnit.

- 1.** S kvasem v sudu se nesmí hýbat a musí stát na dřevě. Někdo ho pravidelně míchá a jinde stojí na betonu. Základ je v čistotě a ve zralosti ovoce, v jeho zpracování (rozmačkání) a ve stálosti okolní teploty (pokud možno 15-18°C).
- 2.** Kvasinky a cukr. Cukr může zvýšit výtěžnost, ale chuť ovoce bude slabší. Není to ani zákonné. Nezralé ovoce nekvasí, ale hnije. Naproti tomu ušlechtilé kvasinky mají něco do sebe.
- 3.** Pecky a štáva. Odstranění pecek je dobré hlavně pro ušetření energie a získání prostoru. Stejně prospěšné je moštování. Pokud na to ale nemáte vhodnou techniku, tak je to dost namáhavé. Velké pecky v meruňkách a broskvích odstraňte určitě. Nejsou dobré a pálenka u některých druhů ovoce je nahořklá.
- 4.** Propadla se mi ta ošklivá vrstva na povrchu (deka). Vadí to ? Ne! Pokud byla deka čistá a bez plísně, tak o nic nejde. Pokud se na ní páslo hejno octomilek a kvetla plíseň, tak byste to stejně odstraněním deky nezachránili - chyba je v netěsném sudu a ve špatném ovoci. Proto doporučujeme kvašení v sudech s kvasnou zátkou.
- 5.** Dost času nebo naopak panika. Kdy to teda je hotové ? U nás změříme cukr a když je vysoký, tak týden nebo dva počkáme, zda kvasinky ještě zapracují. Když je nízký, vypálíme to hned. Výjimkou jsou kvasy z měkkého ovoce - speciálně hruška - tam sledování cukru nepomůže, je potřeba se soustředit na průběh kvašení. Je to na Vás nebo Vám poradíme.
- 6.** Půjdu do pálenice, kde topí dřevem, protože přímý plamen je lepší. OMYL! Pálenice lákají na jednoplášťové kotle s přímým ohřevem, protože jsou podstatně levnější při pořizování technologie, provoz pálení je nízko nákladný a pálenice více vydělává. Ale regulace ohřevu je děsivá a kolísavá. Hrozí připálení kvasů, nekvalitní výsledek, míchadlo drtí pecky z ovoce.
- 7.** Která pálenice je nejlepší ? Dvoukotlová tradiční nebo jednokotlová ? Dvoukotlový systém je u nás zažitý a hodně vyhledávaný. Pálenka vydestilovaná v této technologii je jemná, zralá a pocitově příjemná. Ale jen na některé druhy ovoce. Tady závisí na kvalitě připraveného kvasu. Nelze ovlivňovat aroma a stupňovitost. Jak nasypeme tak vydestilujeme. Destilace je jednoduchá. Jednokotlový systém je dnes moderní a pokrok je pokrok. Rektifikační kolony jsou složitější a při správném řízení dosahují stejných a lepších kvalit, jako dovoukotlové pálenice. A navíc – můžeme ovlivňovat bohatost aroma,

stupňovitost destilátu, ovlivňovat čas destilace, a především pálit malé množství kvasu. Soustředte se spíše na znalosti obsluhy a čistotu aparatury.

**8.** Pálenice mě okradla - mám málo kořalky. Pálenice Vás neokradla. Můžete být u toho. Pokud máte aspoň 100litrů, není důvod kvasy slučovat a pak se přit o špatnou výtěžnost. Jakmile destilát projde měřidlem, je papírově nemožné vydat jiné množství než změřené. I kdybychom část kořalky zatajili nebo přepsali někomu jinému, co by nám to přineslo?

**9.** Pálenice mě okradla - mám moc kořalky. Ano, moc kořalky je také špatně. Předně je dobré si uvědomit, že platíte za litr absolutního alkoholu a ředění nehraje roli. I když celní měřidlo nemáme v lásce, tak jednu věc mu nelze upřít - měří přesně a nedá se obejít. V naší pálenici máte možnost počítadlo i destilaci dálkově sledovat. Uvažujte - kde by se v pálenici vzal alkohol navíc?

**10.** Nedá se to pít. To nemusí být mýtus - chyba se stát může, ale kde? Neodebraný úkap? U nás ne - odebírá se automaticky podle množství kvasu a s korekcí na teplotu par. Jde o rituál, na který se vždy dohlíží a i kdyby se něco zvrtilo - pořad můžeme první litr zachytit za měřidlem. Tažení destilace moc dlouho? U nás ne - končí automaticky se snížením lihovitosti a přetočením měřidla. V nejhorším destilaci ukončí vysoká teplota par. Uchvátaná destilace - moc topení a malé chlazení? U nás ne - ohřev je řízený a při poruše chlazení se vše zastaví. Špinavý kotel, mizerná kolona? To můžete vidět a cítit hned po příchodu do pálenice... a co ten Váš kvas? Byl čistý sud? Nesebrali jste nahnilé ovoce i s trávou, listím a hlínou? Nestálo to v garáži s kanystrem nafty na víku? Neměl se kvas již pálit před týdnem, měsícem? I toto jsou důležité otázky..

**11.** Pálenka je kalná. Destilát obsahuje látky, které jsou v lihu rozpustné a ve vodě ne. Naředěním, byť demineralizovanou nebo destilovanou vodou, se posune hranice rozpustnosti těchto látek (V případě obyčejné vody další látky dokonce přidáváte). Kolona je záměrně postavena tak, aby v lihu bylo cítit i něco dalšího - ovoce. Čistotu pálenky tedy může ovlivnit samotný kvas, kvalita kolony, ale i způsob destilace. Běžná kolona funguje zkusmo - obsluha vidí, že to moc teče, tak zachladí. Neteče - přitopí pod kotlem. Silnější zpětný tok v deflegmátoru pak zařídí vysokou lihovitost (čistotu) destilátu, ovšem co to dělá s výslednou chutí? My máme kolonu s automatickou regulací průtoku (resp. zpětného toku) a řízeným otopem. Parametry jsou vyladěné tak, že nemusíte být experti, abyste z našich destilátů uhodli, z jakého ovoce pochází. Naopak je chuť kořalky tak silná, že prozrazuje výchozí stav kvasu (pecky, hniloba, kyselost). V důsledku je 50tka čistá, 45tka se zakalí. Hranice může být tak tenká, že stačí vynesení lahve ze sklepa do obývacího (ohřev o pár °C) a zákal je pryč. Naopak se zákal může objevit až ve chvíli, kdy kořalku jen přelijete z demižonu do lahve. Je to řešitelné - kořalku ochladíme a přefiltrujeme nebo část predestilujeme - zesílíme. Ve druhém případě ovšem narážíme na možnosti kolony a opětovné placení spotřební daně. Jednoduchá filtrace obvykle postačí.