

OBLÍBENÉ OMYLY

OVOCE MŮŽE BÝT NEZRALÉ - OMYL

Nezralé ovoce obsahuje hodně tříslovin a kyselin, málo aromatických látek a málo cukru. Pálenka z takového ovoce je nevýrazná, chuťově mdlá. Výtěžnost je malá.

OVOCE MŮŽE BÝT NAHNILÉ - OMYL

Plísně a hniloby zásadně negativně ovlivňují kvalitu a výtěžnost pálenky. Produkty hnilobného procesu jsou z části těkavé, dostávají se i do destilátu. Nahnilé ovoce je podstatně chudší o cukr, který byl stráven hnilobnými mikroby.

CUKR „ŠKRÁBE“ - OMYL

Cukr (myslíme tím řepný cukr - sacharózu) je disacharid složený z fruktózy (ovocný cukr) a glukózy (vinný cukr). Sacharózu obsahuje i většina ovoce - nejvíce švestky (až 60% z celkového množství cukrů), banány a broskve.

Tato velice rozšířená pověra nejspíše vznikla z doslazování nahnilého a nekvalitního ovoce.

Podle zákona č. 61/1997 Sb. je však přídavek cukru do kvasu určenému k pěstitelskému pálení zakázán.

CUKR URYCHLUJE KVAŠENÍ - OMYL

Cukr je v podstatě konzervant, takže kvašení zpomaluje. Větší koncentraci cukru jak 30% nejsou plané kvasinky schopny rozkvasit, proto přeslazené kvasy bez přidání speciální kultury kvasinek nekvasí. Vyšší koncentrace cukru (ať již sacharózy, fruktózy nebo glukózy) a následná, po prokvašení, vyšší koncentrace alkoholu v kvasu však také zabraňuje množení některých plísni, proto jsou kvasy, které při založení obsahují více cukrů odolnější proti „zvrhnutí“ kvašení a plesnivění.

KVAS PATŘÍ NA SLUNÍČKO NEBO KE KOTLI - OMYL

Kvasinky lihového kvašení snášejí max. teploty kolem 40 stupňů Celsia. Při vyšší teplotě hynou, kvašení se zpomaluje a uvolňuje se prostor pro plísně, které snáší teploty vyšší a hlavně pro octové kvasinky, které se množí 3 krát rychleji, než kvasinky lihového kvašení. Navíc při vysokých teplotách se z kvasu rychleji vypařuje alkohol. Ideální teplota kvašení je kolem 15 stupňů Celsia.

KVAS NESMÍ ZMRZNOUT - OMYL

Je lepší nechat kvas po dokvašení na mrazu, než schovávat do tepla - možnost zoctovatění. Před pálením doporučujeme, při větších mrazech, kdy by kvas mohl zmrznout (neuškodí mu to), uskladnit kvas 2 dny v teplejší místnosti, aby šel kvas vysypat nebo vysát ze sudu.

Nedokvašený, zmrzlý kvas je možno přemístit do „tepla“, po rozmrznutí se opět rozkvasí.

OVOCE SE NEMUSÍ DRTIT – OMYL

Nepodrcené ovoce špatně kvasí, kvasinky se v hustém prostředí špatně množí. Mezi kousky ovoce se drží vzduch, který zapříčiní plesnivění ovoce.

KVASEM SE MÁ MÍCHAT – OMYL

Při míchání se kvas provzdušňuje, což má za následek sice rychlejší kvašení, hlavně u hustších kvasů, ale také se tím vytváří příznivé klima pro bakterie octového kvašení.

V krajních případech se kvasem může zamíchat v průběhu bouřlivého kvašení, ale v žádném případě se nesmí do kvasu zamíchat případně se tvořící „deka“.

TŘEŠŇOVÝ KVAS JE NEJNÁCHYLNĚJŠÍ NA ZOCTOVATĚNÍ – OMYL

KAŽDÝ kvas může zoctovatět, poskytneme-li mu k tomu podmínky - kyslík, teplo.

Octovatění můžeme zabránit zamezením přístupu vzduchu uzavřením sudu kvasnou zátkou. Riziko zoctovatění je také větší u hrušek, které obsahují málo kyselin a tím poskytují octovým bakteriím lepší prostředí pro množení. Octové bakterie jsou náchylnější na kyselejší prostředí, kdežto lihovým kvasinkám kyselé prostředí nevadí, proto se ve velkovýrobě hruškové kvasy okyselují kyselinou sírovou nebo fosforečnou. Pro domácí použití však stačí do hrušek dát menší množství kyselejšího ovoce (např. jablka) nebo citronovou šťávu.