

VADY PÁLENEK

Zákal

Při ředění destilátu může dojít k zakalení nejčastěji ze dvou důvodů:

Použitá voda na ředění je příliš mineralizovaná – obsah zejména vápenatých a hořečnatých sloučenin je příliš vysoký a vzhledem k tomu, že jsou tyto sloučeniny v lihu téměř nerozpustné, dojde k jejich vyloučení v podobě bílé sraženiny. Sraženina nemusí vždy klesnout ke dnu, ale může způsobit trvalé mléčné zakalení, které jde jen těžko odstranit. Doporučujeme používat jen kvalitní vodu pro ředění destilátu nebo vodu destilovanou. Pokud si nejste jisti s vhodností vaší vody, nechte v dobře umytém skleněném hrnci na plotně odpařit 1 dcl vody a pozorujte množství solí, které zůstanou po odpaření vody. Zůstane-li vám v hrnci jen mírný povlak viditelný jen proti světlu nebo není-li povlak vůbec patrný, je voda z tohoto hlediska vhodná. Zůstane-li na dně hrnce dobře viditelná vrstva solí, raději se této vodě pro ředění destilátu vyhněte nebo ji ředte vodou destilovanou. V žádném případě nepoužívejte destilovanou vodu určenou pro technické účely, destilovaná neznamena vždy pitelná.

Váš destilát obsahuje příliš přiboubliny – dokapové látky jsou v málo koncentrovaném lihu prakticky nerozpustné a při ředění se vyloučí v podobě bílých vloček. Většinou klesnou ke dnu a jdou opatrným odlitím čirého destilátu odstranit, otázkou ovšem zůstává, zda takto destilovaná pálenka není dokapovými látkami poznamenána i na chuti. V amatérské praxi bychom v obou případech doporučovali, pokud je to jen trochu možné, udělat další destilaci a chybu napravit. Filtrace s sebou nese rizika hlavně z hlediska zanesení nepříjemných chutí a pachů z filtračního materiálu. Přidávání srážedla apod. je z našeho pohledu nepřijatelné ze stejných důvodů.

Kovová příchut'

Kovová příchut' je způsobená rozpuštěnými kovy, zejména železem. Příchut' pochází většinou z vody použité při ředění destilátu. Kovová příchut' se může dostat do kvasu a následně přes octovou kyselinu i do destilátu volbou nevhodné nádoby na kvašení. Z těchto důvodů všem doporučujeme nepoužívat kovové nádoby na kvas (železné barely apod.). Držte se chemicky odolných nádob z plastu, skla nebo kameniny případně nerez. Další možná skulina kudy se dostane kovová příchut' do destilátu je při samotné destilaci, pokud je použit měděný chladič a nemá vnitřní stěny cínovány bezolovnatou pájkou. Železo bývá přítomné v podobě octanu železnatého, který časem oxiduje na octan železitý, barví destilát do žluta a vytváří rezavou usazeninu. Dá se odstranit vysrážením přídatkem tanínu (asi 1g na 100l destilátu). Další možná skulina kudy se dostane kovová příchut' do destilátu je při samotné destilaci. Jedná se zejména o

Páchnoucí destilát

Silně páchnoucí destiláty s chuťovými vadami je možné odstranit filtrací přes dostatečnou vrstvu aktivního uhlí, nebo snížením obsahu alkoholu následnou

rektifikací, při které je nutné destilát zředit na 20-30% alkoholu. Při použití aktivního uhlí se odstraní i žádoucí aromatické a buketové látky.

Kyselost destilátu

Vysokou kyselost destilátu způsobují hlavně zoctovatělé kvasy, kdy při destilaci přešlo příliš mnoho kyselých dokapů do jádra destilátu. K neutralizaci těchto kyselin je možné použít přídavek uhličitanu vápenatého.

Nepříjemná hořkost

Hořkost v pálenice způsobují nežádoucí dřeviny, tráva apod. ponechaných ve kvasu. Jednoplášťové kotle s článkovým míchadlem, drtí kostky, pecky při destilaci.