

Különböző lepárló berendezések összehasonlító vizsgálata

Ványolós Tibor

Pálinkamester szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Belső témavezető: Dr. Kun Szilárd, egyetemi docens

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Biomérnök és Erjedézipari Technológia Tanszék

A cefrekészítést illetően azt tapasztaltam, hogy az alacsony hőmérsékleten tartott cefre erjedési ideje nagyon kitolódott, így az oxidáció káros hatásai jelentősebben mutatkoztak. Az antioxidáns hatású tápsó hozzáadásával csak lassítani tudtam az oxidáció folyamatát, nem egészen kiküszöbölni, ahogy reméltem. A hosszú erjedési időnek tulajdonítom azt, hogy az utópárlat mennyiség nagyobb lett, illetve, hogy a párlatok érzékszervi megítélése nem az általam elvárt eredményt hozta.

A következtetést levonva 7,5 °C -on a cefrekészítés nem váltotta be a kezdeti reményeket az elsődleges aromakomponensek megtartására irányuló kísérletben, mivel nagyon kevés középpárlat keletkezett és abban is érződik a fáradtabb, oxidáltabb íz, illat.

A párlatok készítéséből a levonható következtetés, az egyszeri lepárlás módszere sokkal gazdaságosabbnak bizonyult, mint a kétszeri lepárlás módszere.

Eleve az egyszeri lepárlás kevesebb energia fogyasztást igényelt, megközelítőleg 18-20 kW (egy óra 12 kW a felfűtés ideje és megközelítőleg 6 kW a középpárlat, valamint az utópárlat ideje, egy óra alatt) elektromos áramot és megközelítőleg 40 liter hűtővizet, az egész folyamat két órát vett igénybe.

A kétszeri lepárlásnál az első lepárlásnál a 8,5 kW -os gázszámoly megközelítőleg 3,5 kW-on melegített öt órán keresztül, ami már 17,5 kW fűtőtéljesítményt igényelt, ehhez még hozzáadódik a tisztáláshoz használt ugyancsak 3,5 kW-on egy órát és húsz percet működő számoly, megközelítőleg 4,5 kW, tehát csaknem 22 kW volt szükséges a folyamathoz, 65 liter hűtővizet fogyasztott el, nem is beszélve a szinte hat és fél óráról, ami alatt meglett a párlat.

A párlat különbségekből levont következtetés eredménye, hogy az egyszeri lepárló berendezésekkel illatosabb, aromásabb de ízben szegényesebb párlatot állíthatunk elő.

Meglepő volt számomra, hogy a kétszeri lepárlás útján előállított párlat nem maradt alul az egyszeri lepárló berendezésekhez képest, sőt ha illatban, aromában nem is tudta felülmúlni, de elég jól megközelítette, ízben mindenképp felülmúlta.

A két hasonló technológián alapuló lepárlóberendezés között is észlelhető különbség van. Valószínűnek tartom a vörösréz felület különbségéből, a katalizátor tulajdonságaiból fakad, a kupola alatti gőztér különbségek, illetve az oszlopok közötti űrtartalom különbség, mindez a Tándor Rozsdamentes által gyártott lepárlóberendezés javára írható. Végezetül, az alma nagyon jó minőségű és mennyiségű középpárlatot adhat, ha betartjuk az cefrzési technológiát és legfőképpen az ajánlott erjesztési hőmérsékletet, bár nem egy közkedvelt párlat, de olcsó az alapanyaga, mégis a megfelelő marketinggel az alma párlata elnyerheti a nekijáró megérdemelt helyet a divatos párlatok/ pálinkák között.