

A különböző lepárló berendezéseken desztillált almabor és alma cefre párlatok összehasonlító vizsgálata

Deák Sándor

Szak neve: Pálinkamester szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Szakedolgozat készítés helye: Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék

Belső témavezető: Dr. Kun Szilárd, egyetemi docens

A dolgozatom fő célja, hogy az általam elkészített és lepárolt tételek tekintetében választ kapjak arra a kérdésre, hogy a mérési eredmények és a párlatok érzékszervi bírálata során megállapítottak összefüggésben állnak-e egymással. Ezzel megválaszolva azt, hogy az Egyetemen rendelkezésre álló 3 féle lepárló berendezés közül, az általam választott alma alapanyagból, melyik készülékkal lehet a legjobb minőségű párlatot előállítani.

Összességében a szakdolgozat során megismert adatok is alátámasztják annak létjogosultságát, hogy nagyon jó tételleket lehet előállítani az almaborból, így a léből történő cefrőzés, majd lepárlás, egyéb gyümölcsök esetében is komoly létjogosultságra tehet szert. Ez a 20 pontos bírálat eredményeiből is kitűnik, hiszen a legmagasabb pontszámot kapott négy tétel közül 3 az almaborból lepárolt, melyek közül egy a két első helyezett egyike, azt követően pedig a második helyen lévő, mindössze 0,2 ponttal marad el az első helyezettektől. A bírálók írásos megállapításai között szerepelt egy kedves megjegyzés, amiben az olvasható, hogy az 2-es vagy a 1-es tételt venné meg a bíráló, ami összhangban van a bírálat során alkalmazott kétféle módszer összesítésénél, hiszen az így kapott eredmény alapján a sorrend az 1-es (Hagyó Spirit berendezésen lepárolt alma cefre), 2-es (Kisüsti berendezésen lepárolt almabor) és a 6-os tétel (Hagyó Spirit berendezésen lepárolt almabor).

Megállapítható, hogy az általam elkészített almacefre és almabor lepárlásai során egyértelműen a Koszó-Ladi féle berendezés szerepelt a legkevésbé jól, a bírálat során az ezen a gépen lepárolt tételek kapták a leggyengébb értékeléseket. Ez azért is különösképpen érdekes, mert a Koszó-Ladi készüléken párolt almacefre mellékilletot, kellemetlen ízt vitt a párlatba, azzal szemben, hogy a Hagyó Spirit berendezésen lepárolt ugyanezen tétel a bírálók szerint az egyik legjobb tétel volt minden tekintetben. A berendezések kapcsán elmondható, hogy az almacefrém

lepárolása során a Hagyó Spirit készülék, több esetben is a legjobbak közötti párlatot tudta abszolválni.

Konklúzióként elmondható, hogy az almát alapanyagként érdemes használni és azon belül is léként történő cefrézéssel, amit a szakdolgozatban lévő adatok, tapasztalatok alapján a Hagyó Spirit készüléken célszerű lepárolni, ahhoz, hogy a legjobb eredményt tudjuk elérni.