

Almaborpárlat „CALVADOS” előállításának vizsgálata különböző almafajták felhasználásával

Köllő Csaba-István

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 Erjedéssipari Technológia Tanszék

Szakdolgozatomban áttekintést adtam a francia almaborpárlat „Calvados” előállításának szakirodalmi háttéréről, és ismertettem a tudnivalókat a szabályozástól, a felhasznált gyümölcsökön keresztül az érlelés folyamatán át egészen a kész termék előállításáig. Majd saját kísérletet valósítottam meg hazai gyümölcsökből „Calvados” típusú ital készítésére.

Alapvető célom a különböző típusú almákból, saját receptúra alapján készített almabornak, majd az ebből készült almaborpárlatból érlelés útján előállított „Calvados” típusú italoknak az összehasonlító vizsgálata, egyfajta irányvonal meghatározása úgy a párlatkészítésre, mint az érlelésre vonatkozóan. A kutatásom során arra keresem a választ, hogy a különböző érlelő anyagok és technikák hogyan befolyásolják az almaborpárlat aromakomplexitását és hogyan illeszthetők be az italgyártás hagyományos és újító folyamataiba.

A szakdolgozat célja nem csupán egy új italkategória bevezetésének megalapozása, hanem egy olyan alternatív felhasználási mód kidolgozása is, amely hozzájárulhat a magyar és erdélyi almatermelés diverzifikációjához, és új piaci lehetőségeket nyithat meg a gyümölcs gazdaságos és fenntartható felhasználása érdekében. A kísérlet során különböző almafajtákat használtam fel, mint a Batul, Idared, Florina és Starkrimson. Az almafajtákat igyekeztem úgy kiválasztani, hogy lehetőség szerint mind a négy alaptípusnak megfelelő fajta rendelkezésre álljon, melyek az édes, fanyar, keserű és kesernyés-savanykás. A saját receptúra alapján összeállított almaléből a cefrézés klasszikus protokollját követve először almabort készítettem, majd ennek a saját karakterisztikával rendelkező almabornak a lepárlására került sor egy egylépcsős aromatornyos berendezésen. Ügyelve a frakciók elválasztására megfelelő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező alappárlatot sikerült készítenem.

Az alappárlat 65 V/V% térfogatszázalékra történő hígítása után pihentettem másfél hónapot, majd elkezdtem érlelni aktív gyors módszerrel, mely közel egy hónapig tartott és a Trust Hungary Fafeldolgozó és Kereskedő Zrt. által szolgáltatott különböző pörkölésű (pörköletlen, light, medium, medium+ és heavy) magyar, francia, amerikai tölgyfachipsekkel. Az érlelés befejeztével a párlatokat 40 alkohol térfogatszázalékra állítottam be, majd az így elkészült érlelt párlatokat analitikai és érzékszervi bírálatoknak vetettem alá.

A klasszikus- és műszeres analitikai vizsgálatok, továbbá a részletes érzékszervi értékelés alapján megállapítható, hogy a medium chipsekkel történő érlelés jobb eredményeket hozott a bírálók szerint úgy ízben, mint illatban. Medium pörkölés esetében egyfajta egyensúly és harmónia van a gyümölcs érzékszervi tulajdonságai, valamint a fából kioldódó aromajegyek között. Míg a pörköletlen és light pörkölésű chipsek esetében jellemzően az alma érzékszervi tulajdonságait emelték ki a bírálók, a medium plus esetében már a túlzott hordós, füstös jegyek miatt értékelték kevesebbre az adott párlatokat.

Összességében elmondható, hogy a magyar és erdélyi almafajták kiváló alapanyagául szolgálhatnak az érlelt párlatok készítésének. Az almában óriási piaci potenciál rejlik, mivel nagy mennyiségben termesztethető olcsó gyümölcs, és a belőlük készült párlatok méltatlanul alulértékelt helyet foglalnak el a párlatok sorában. A munkám során kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező érlelt párlatokat sikerült készíteni, mely megállapításomat az eredmények és az érzékszervi bírálók is alátámasztják. Úgy gondolom, hogy ezen érlelt párlatoknak van létjogosultsága, valamint nemzetközi viszonylatban is megállják a helyüket.