

Használati utasítás

Alkohol desztilláló rozsdamentes acél alkohol
lepárló tartály pálinkafőző



Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a pálinkafőzőnket választotta. Biztosak vagyunk abban, hogy elégedett lesz a berendezéssel.

A desztillálóberendezés pálinkafűzésre, azaz párlat előállítására szolgál. Az érlelt gyümöcsből (szilva, körte, barack, szőlő) desztillálásával nyerjük az alkohol párlatot. Célunk, hogy a használati útmutató áttanulmányozásával megismerje a berendezést, annak sajátosságait és ily módon biztonságosan használva minőségi pálinkát állítson elő.

Biztonsági előírások

1. A készüléket kizárólag nagykorú és a szakszerű és biztonságos használatra felkészített személy kezelheti. A használat közben be kell tartani a pálinkafőzésre vonatkozó általános tűz- és munkavédelmi előírásokat.
2. A berendezést gyúlékony vagy robbanásveszélyes környezetben használni tilos! Zárt térben történő használat közben a szellőztetésről gondoskodni kell. Figyelnie kell a fűtést és a gázláng kialakása esetén a gázcsapot azonnal el kell zárni és a helységet ki kell szellőztetni.
3. Üzemzavar esetén, leállítást után meg kell várni míg a készülék lehül, a hibaelhárítást csak ezután lehet elvégezni.
4. Üzem közben a kezelői felügyeletet folytonosan kell biztosítani.
5. Védőruha, kesztyű és egyéb védőeszközök használata ajánlott.
6. Meghibásodott berendezést használni tilos!
7. A lepárlás során soha ne támasszunk semmit a készülékhez a feldőlés veszélye fokozott balesetveszély jelent.

Megjegyzés

Javasoljuk, hogy az üstöt ne töltsék fel 70%-nál jobban! Azoknál a gyümölcsöknél, melyek erjedt állapotban nagyon habosak, ne töltsék fel 50%-nál jobban, mert fennáll annak a veszélye, hogy főzés közben a hab bejuthat az összekötőcsőbe. Borszeszek főzésekor ajánlatos habzágátló szert használni. Az ilyen szerek használatánál, mindenképpen ügyeljen a szer gyártója által kiírt előírásokra.

A berendezés összeállítását a mellékelt videó tartalmazza:

https://www.youtube.com/watch?v=w-keAO-YZ_A

Cefre készítése

A cefre készítése a gyümölcs kiválogatásával kezdődik. Érett, de nem túlérett gyümölcsöket kell használni. Az olyan gyümölcsöt, amit nem szívesen ennénk meg, akkor az a cefrébe sem lesz jó. Tisztítsa meg a

gyümölcsöket (száruktól, magjuktól, falevelektől). A penészes, romlásnak indult részeket vágja ki. Fontos, hogy a gyümölcsöket alaposan mossa le. A cefréhez használt edényt citromsavas vízzel tisztítsa meg, ne használjon mesterséges tisztítószeret.

A cefre ideális pH értékének az erjedést megelőzően 2,8–3,2 között kell lennie. A savazáshoz használhat borkősavat, foszforsavat, higított kénsavat, vagy speciális savkombinációkat. Citromsavat csak abban az esetben használjon, ha a cefrét rögtön a forrás befejeződése után lefőzi. A magasabb alkohol kihozatal és aromakonzentráció elérése érdekében adagolhat élesztő tápsót a falesztővel történő beoltás előtt. Cukrot soha ne adjon a cefréhez!

Az erjesztés

Az erjedésztés első szakaszában az élesztősejtek elszaporodnak. Mindehhez oxigén kell, ezért ilyenkor még ne zárja le az edényt légmentesen. A következő szakaszban, az élesztők levegőtől elzártan termelnek alkoholt a cukorból. Ilyenkor buborékozás és hőképződés figyelhető meg, erre mondják, hogy „forr” a cefre. A forrásnak indult cefrét légmentesen zárja le. A folyamat során jelentős mennyiségű hő szabadul fel, ezért a cefrét érdemes hűteni, de legalábbis hűvös helyen tartani. Az erjedéshez az ideális hőmérséklet 17-20°C, de mindenképp 30°C alatt kell tartani a hőmérsékletet, mert ennél magasabb hőmérsékleten az élesztősejtek károsodnak, még magasabb hőmérsékleten elpusztulnak. Szintén káros a cefre túlhűtése. Az utolsó szakaszban az erjeszthető cukrok elfogynak, az alkohol kezdi elpusztítani az élesztőket. Az erjedés lelassul, a cefre lehül. Ha a cefre nem buborékozik tovább, akkor befejeződött az erjedés. Ha kész a cefre, ne sokat várjon, minél hamarabb főzze le. Ha mégis tárolnia kell a cefrét, akkor addig légmentesen lezárt edényben, hűvös, sötét helyen tárolja a kiforrt cefrét.

Pálinkafőzés

A desztilláció leegyszerűsítve annyit jelent, hogy egy folyékony, sűrű halmazállapotból, melegítéssel, gőz halmazállapotúvá, majd a hűtőberendezésben lecsapódással (kondenzáció) újra folyékony halmazállapotúvá tesszük az alapanyagot. Desztillálásakor, az alapanyag melegítése során az alkohol kipárolog, gőzölög. Az alkoholgőz átkerül az előhűtőbe, majd a vízhűtött duplafalú kifolyócsőbe, ahol újra cseppfolyós halmazállapotba kerül. Egylépcsős lepárlás esetében cefréből egyből pálinkát kapunk.

Pálinkafőzéskor fokozottan ügyeljen az alábbiakra:

- a tűz erejére, intenzitására – fennáll a túlmelegedés veszélye, mindezek mellett, a desztilláció folyamata, intenzitása, függ a termelt hőtől,

- nem kívánt helyen ne szivároгjon sem gőz, sem párlat, figyelmesen tekintse át a csatlakozásokat
- a párlat folyamatosságára: amikor a párlat elkezd kifolyni, nem szabad megszakítani a folyamatosságot
- a párlat folyásának mennyiségére: amennyiben a sugár túl nagy, a melegítést lejjebb kell venni. Állítsa be a tűz erősségét úgy, hogy a párlat folyássugara folyamatos és egyenletes legyen
- folyamatosan mérje az alkohol tartalmát a párlatban, amikor az arány a normális alá ér, azaz $50 \pm 5\%$ alá esik, válassza el a középpárlatot az utópárlattól.

Desztillálás

A desztilláció első párlatrésze az előpárlat, melyet el kell választani a főterméktől. Ez a berendezés típus az elő párlati komponenseket nagyon koncentráltan választja el, ezért igen kevés mennyiség is elegendő. Általában az összes alkoholtartalomra vetítve 3% elegendő. Példaképpen: Ha az üstbe töltünk 70 liter cefrét, melynek alkohol tartalma 6%, akkor az elválasztandó elő párlat mennyisége kb. másfél deciliter elő párlatot jelent.

Ürités

A lepárlás befejeztével az eszközt mindig ürítsük le. Huzamosabb leállás esetén a víztereket is ürítsük le, különösen fontos ez, ha a berendezést fagyveszélyes helyen tároljuk.

A pálinkafőzés jogi háttere

A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény magánfőzésre vonatkozó szabályai 2016. január 1-jével jelentősen módosultak. A változásokról kérjük tájékozódjon!