

Így készül a Dunai Hajós pálinka

2010. JÚNIUS 15. KEDD, 23:12

Ritkán látható technológiai leírásra bukkantunk a Dunai Hajós pálinkák honlapján. A pálinkafesztiválok alkalmasak arra, hogy elbeszélgessünk a főzőmesterekkel és bepillantsunk egy-egy főzde kulisszatitkaiba. Olykor azonban a cégek honlapjai is tartogatnak meglepetéseket. Ritkán olvashatjuk azt: mi hogyan főzünk. A Dunai hajós ezt is megmutatja.



A Dunai Hajós pálinkák honlapján egyedülálló ritkaságra bukkantunk. A főzde engedélyeztetési eljárása során készült technológiai leírás olvasható. Ezt osztjuk meg most az olvasókkal, előtte Banyári István, a Dunai Hajós pálinkákat előállító Vecse Komplex Kft. ügyvezetője mutatja be a főzdet.

„Üzemünket 2007. júniusában nyitottuk meg Dunavecshén. Kisüsti lepárló berendezésünk magyar szakemberek kiváló munkája, amelyben ötvöződik a hagyomány és napjaink korszerű technológiája. A terület kiválasztásában döntő szerepet játszott a település földrajzilag kiváló elhelyezkedése, mikroklímája, valamint az évtizedes hagyományokkal bíró gyümölcsstermesztési kultúra, illetve az itt termelt gyümölcsök

utánozhatatlan és egyedülálló illat- és íz világa. Gyümölcspálinkáinkban az irányított erjesztésnek és a kíméletes lepárlásnak köszönhetően sikerült palackba zárni a Dunavecse termelt gyümölcsök felejthetetlen harmóniáját.”

És akkor a különleges dokumentum:

VECSE KOMPLEX Kft. kisüsti pálinkafőzde engedélyeztetéséhez.

A tervezett gyümölcsfeldolgozó telep Dunavecse külterületén létesül, a belterületől 200 m-re, közművekkel körülvett ingatlanon. A gyümölcsfeldolgozó telepen hűtőtároló, aszaló és pálinkafőző épül. Jelen műszaki ismertetés a pálinkafőzőre vonatkozik. A kisüsti pálinkafőzdében bérfőzés és kereskedelmi főzés valósul meg.

BÉRFŐZÉS

A bérfőzési vonal folyamat-szakaszai: alapanyag-fogadás, lepárlás, késztermék-átadás (erről majd legközelebb – Sz.J.)

KERESKEDELMI CÉLÚ FŐZÉS

A kereskedelmi főzővonal folyamat-szakaszai: gyümölcs-előkészítés, cefrőzés, lepárlás, pálinkaérlelés, palackozás, értékesítés.

Gyümölcselőkészítés

A bevezetőben már jeleztük, hogy a telepen hűtőtároló és aszaló is épül. A hűtőházi tárolás azon gyümölcsöknél fordul elő, ahol az átvételt követően nem kezdődik meg a feldolgozás. (A tároló 20 tonna kapacitású.) Az aszalás előtt gyümölcsfeldolgozás történik. Az alapanyag átvétele után történik a mosás, válogatás és aprítás. Az aprítás után válik ketté a folyamat attól függően, hogy a termék pálinkafőzésre vagy aszalásrakerül-e. A gyümölcsfeldolgozó vonal kapacitása 2 to/h. Általában szilva, barack, alma, körte kerül feldolgozásra. A mosás, válogatás,

aprítás után - a kisüsti pálinkafőzésre történő gyümölcsök esetén - még darálást, ill. magozó-passzírozó fázist célszerű beiktatni a végtermék nem kívánt, kellemetlen íz hatása (ciántalanítása) végett. A kimagozott és passzírozott gyümölcshús-anyag gravitációs surrantócsövön keresztül a szivattyúba kerül és itt az örvényléssel a cukortartalmú növényi hússzöveteket a kedvezőbb erjedés érdekében utóroncsoljuk. A szivattyú mellett helyezkedik el a pép-puffertartály. Az első laboratóriumi mintavétel ebből a péptartályból történik. (A péptartályból a cefrepép szivattyún keresztül jut a műanyag-erjesztő tartályokba.)

Cefreérés

Az erjesztőtartályok PP műanyag élelmiszeripari tartályok, fedeles, vízzáras kivitelűek CO₂ kiszárolóval vagy membránszeleppel. Az erjesztési élesztők bekeverése a felső dómfedélen keresztül történhet, a fermentálást kézi keverővel (hossznyeles lapátkerék) segíthetjük. A cefretároló tartályokat csak 75-80% kubusra töltjük, mert térfogatváltozásnál a cefredugó mozog.

A cefre erjesztése, érlelése természetes - nem irányított - megoldású. Erjeszhető anyag a gyümölcsben: glükóz, fruktóz. A hat szénatomos monoszacharinok és diszacharinok szeszes erjesztését *Saccharomyces cerevisiae* fajélesztővel célszerű készíteni. Száz kg gyümölcsből alma, körte esetén 90 liter cefrét, ill. 5 liter pálinkát, szilva-barack esetén 92 liter cefrét, ill. 6 liter pálinkát nyerhetünk átlagosan. Kilenc db 5 m³-es cefretartályból állna össze a tartályparkunk induláskor, ami 45 m³ kapacitást jelent.

Az erjedési folyamat három folyamatszakra bontható: az első a főerjedés vagy más néven zajos erjedés; lassú erjedés, másképpen utóerjedés; végül a főzés előtti tárolási szakasszal ér véget a gyümölcscefre tartózkodása. A zajos erjedés 3-5 nap (maximum 1 hét) időtartamig tart. Az erjedésben lévő cefre hőfokát, cukortartalmát,

alkoholtartalmát, pH-értékét (2,8-3,2) folyamatosan ellenőrizni kell. Az utóerjedés hőfoka általában 20°C és mintegy 3 hétig tart.

A tárolási szakaszban a cefre minőségének megőrzése a legfontosabb feladat. A tárolási, érlelési hőmérséklet általában 16°C. A cefre károsodását elsősorban az esetsav-baktériumok okozhatják. Ezek a baktériumok aerob szervezetek, ezért károsító tevékenységüket légmentesítéssel gátolhatjuk. A kiejert cefre felületét az oxigéntől el kell zárni, hiszen a cefrén maradó CO₂ pára a levegővel való érintkezést gátolja. A cefre-tartályokból a minőségileg megőrzött, érett cefrét CsN-200-R mobil átfajtó szivattyúval juttatjuk a cefre-feladó tér előmelegítő tartályába. (Erről a tartályról már a bérfőzésnél esett szó.)



Lepárlás

A kisüsti pálinkafőzés zárt technológiai folyamat. A pálinkafőzdében 2 db 500 liter hasznos térfogatú duplikált, vízfürdős, földgáztüzelésű főzőüst és az ezekhez tartozó vonal (hűtő, finomító üst - 250 lit. - szeszmérő, stb.) kerül telepítésre. Ez két egyforma főzővonal, bármelyiken történhet bérfőzés és kereskedelmi főzés is. (De a kereskedelmi főzésnek eltérő a technológiai folyamatrendje.) A főzőüstöt előmelegített cefrével

térfogatának 80 %-ig lehet feltölteni. Az üst fedele speciális, betöltőnyílással és gőzsisakos páracsővel ellátott. A zárt főzőüstben a cefre a gőzfűtés hatására forrásba jön, a fejlődő szeszpárák a magasított sisakon és szeszpáracsővön keresztül a hűtőkészülékbe kerülnek, melyben a kívül-belül történő hűtés következtében lecsapódnak, cseppfolyóssá válnak. A lecsapódott alszesz a szűrőkészüléken át megtisztulva, az epruvettákon keresztül az alszesz-gyűjtő edénybe kerül. A cefrefőzésből keletkező alszesz a 250 literes finomító üstbe kerül, ahol gázfűtés hatására forrásba jön. A fejlődő szeszpárák az erősítőfeltétben minden tányéron lecsapódnak és minden bekapcsolt tányéron újból eléri a forráspontot, majd az előhűtőn és a páracsővön keresztül a csököteges hűtőkészülékbe kerülnek, melyben hűthűtés hatására lecsapódnak, cseppfolyóssá válnak. A lecsapódott pálinka az epruvettákon és szeszmérőgépen keresztül a pálinkagyűjtő tartályokba kerül. A keletkező meleg hűtővíz (50°C) a következő cefrefőzet előmelegítése után a hűtővezetéken keresztül a technológiai szennyvízcsatornába kerül. A nyersanyag lepárlása után visszamaradó cefremoslék az ürítőnyílás aknaelzárójának kinyitásával a beépített csatornán keresztül a cefremosléktárolóba jut.

Két 15 m³-es cefremoslék-tároló épül. Az egyik tárolóba egyheti képződményt lehet begyűjteni. Amikor ez a tároló megtelt, a moslékot átfejtjük a másik tárolóba pihentetés, hígítás, pH-beállítás céljából, ezután szántóföldi öntözésre kerül a bevizsgált cefremoslék.

Az alszesz és az utószesz, alszesz szennyvíz- (luttervíz) aknába kerül, ahonnan elszállítandó a megsemmisítő helyre. A szeszfőzdébe havária esetére alkoholérzékelőt és vész-szellőzőt terveztünk. Kereskedelmi főzésnél készült 80°-os pálinkát lapszűrővel kell szűrni, majd alkoholszivattyúval átfejtésre kerül a rozsdamentes (2000 literes) szesztartályokba, ill. fahordókba.

Pálinkaérlelés

A megfelelő alkoholtartalomra beállított gyümölcspárlat érlelése 3 db. 2 m³-es rozsdamentes szesztartályban és cca. 8 db. gönci hordóban történik, tehát a gyümölcspárlat-érlelő kapacitás mintegy 7,3 m³. Az érlelő pálinkatároló ajtaja biztonsági záras, kódkulcsos és az egész terem célszerű, ha mozgásérzékelővel ellátott. A gyümölcspárlat érlelését és minőségi adatait üzemi naplóban kell nyilvántartani.

Szerző: Szelei József