

Hungarikum, ha bérfőzésben készül

A Dunai hajós tulajdonosai úgy vélik, ha jó saját pálinkát akar valaki, szakemberhez vigye főzteni.



Korábbi cikkünkben már megosztottuk olvasóinkkal a Dunai hajós pálinkákat készítő Vecse Komplex Kft. szinte egyedülálló ötletét, jelesül, hogy a cég honlapján bárki elolvashatja, milyennek képzelték el a tulajdonosok a kereskedelmi főzést a pálinkafőzde alapításakor. Akkor azt ígértük, megmutatjuk azt is, mit gondolnak a bérfőzésről. Íme:

„Cégünk telephelye Dunavecse külterületén található, a központtól 200 méterre, közműekkel körülvett ingatlanon. Itt helyezkedik el a hűtőtároló, az aszaló és pálinkafőző üzemünk is. Jelen műszaki ismertetés a pálinkafőzőre vonatkozik. Kisüsti pálinkafőzdeünk alkalmas bérfőzésre és kereskedelmi főzésre egyaránt. A bérfőzési vonal folyamatának szakaszai: az alapanyag fogadása, a lepárlás és a késztermék átadása. Tekintsen bele, hogyan készül egy igazi hungarikum!



Alapanyag-fogadás – szakértelemmel a minőségért.

Bérfőzető ügyfeleinktől a cefrét fedeles műanyaghordókban vesszük át, ez minden esetben minőségvizsgálattal kezdődik, a főzető jelenlétében, aki szemrevételezéssel, illetve kézi refraktométeres méréssel állapítja meg a gyümölcsből lefőzhető minőséget. A mintavétel után következik a felöntés. Gyümölcscefre esetében a leendő párlat alapanyaga közvetlenül az 1500 literes fogadó puffer-tartályba kerül, ahonnan zárt csőrendszeren keresztül szivattyúzzuk a főzőüstök egyikébe. Törkölycefre esetében ezt a folyamatot megelőzi a péppé darálás művelete, ezek után következik az előbbieken ismertetett felöntés. A cefreszállító edényeket főzetőinknek módjukban áll már a telepen előlblíteni.

Lepárlás – Hogyan készítjük el Önnek saját gyümölcséből a legfinomabb pálinkát?

A kisüsti pálinkafőzés zárt technológiai folyamat. Pálinkafőzdeünkben 2 darab 500 liter hasznos térfogatú duplikált, vízfürdős, földgáztüzelésű főzőüst és az ezekhez tartozó gyártósor található. A főzőüst speciális betöltőnyílással és gőz-sisakos páracsővel ellátott zárt rendszer, melyben a cefre a fűtés hatására jön forrásba. Innen kezdődik a párlások

légiés körtánca. A fejlődő szeszpárák a magasított sisakon és szeszpáracsőven keresztül a hűtőkészülékbe kerülnek, itt a kívül- belül alkalmazott hűtés következtében lecsapódnak, ez az ún. alszesz. Az alszesz a szűrőkészüléken át megtisztulva a 250 literes finomító üstbe kerül, ahol gázfűtés hatására ismét forrásba jön. A fejlődő szeszpárák az erősítőfeltétben minden tányéron lecsapódnak és minden bekapcsolt tányéron újból eléri a forráspontot, majd az előhűtőn és a páracsőven keresztül a csököteges hűtőkészülékbe kerülnek, melyben hűtés hatására újból lecsapódnak, cseppfolyóssá válnak. A lecsapódott pálinka az epruvettákon és szeszmérőgépen keresztül a pálinkagyűjtő tartályokba kerül.



Késztermék átadás – erre legyen büszke barátai előtt!

A főzet bemérése után – a főzető jelenlétében és közreműködésével – a készterméket a felfogó edénybe ürítjük, melyekből a kisüsti pálinkát az erre a célra hozott szállítóedényekbe töltjük. Telephelyünket úgy alakítottuk ki, hogy Ön teherszállító járművel is kényelmesen megközelíthesse az átadóhelyet.”

Szerző: Szelei József

forrás: www.4cent.hu