

PŘÍPRAVA OVOCNÉHO KVASU PRO DESTILACI

Na založení kvasu si připravíme **plastové nebo dřevěné uzavíratelné nádoby**, které **vypláchneme horkou vodou**.

Nikdy nesmí být použity kovové sudy!

Důležité je taktéž **umístění nádob s kvasem**.

Zásadně je **nevystavujeme přímému slunci**, rovněž je **neumíst'ujeme do chlévů, stájí, garáží** apod., kde mohou nasát výpary, které nepříznivě ovlivňují kvalitu kvasu.

Teplota prostředí, do kterého postavíme kvasné nádoby, **musí být stálá a pohybovat se okolo 15-20 °C**. Klesne-li teplota pod 10 °C kvašení se zastavuje.

Základním předpokladem vysoké výtěžnosti a kvality kvasu je **vyzrálost ovoce** použitého ke kvašení. Dobře vyzrálé ovoce má vysoký obsah zkvasitelných cukrů, lehce se rozpadá a dobře kvasí.

Ovoce nezralé do kvasných nádob zásadně nedáváme, obsahuje málo cukru, zvyšuje obsah kyselin a špatně kvasí.

Rovněž tak **ovoce nahnilé a plesnivé do kvasných nádob nepatří**.

Za účelem vyšší výtěžnosti a kvality destilátu je nutno **u peckového ovoce před uložením do kvasných nádob toto pomačkat**, přičemž **nesmíme rozdrtit pecky**, které by nepříznivě ovlivnily hořko-mandlovou příchutí vypálený destilát.

Pomačkáním ovoce docílíme rychlého uvolnění šťávy z ovoce a zabráníme růstu bakteriím, které by odebíraly kvasinkám zkvasitelné cukry.

Hodláme-li použít pro výrobu destilátu **jádrové ovoce (jablka, hrušky)**, **musíme jej podrtit na kašovitou hmotu**. Pouhým pokrácením nebo posekáním tohoto ovoce se kvas nerozloží a neuvolní velkou část cukru v tomto ovoci.

Kvasnou nádobu musíme zaplnit zpracovávaným ovocem, pokud možno **v průběhu jednoho týdne**.

Je nevhodné k rozkvašenému ovoci přidávat ovoce čerstvé, nebo míchat několik druhů ovoce dohromady.

Při malém množství ovoce v nádobě toto špatně kvasí, spíše se nakazí plísní a růstem bakterií.

Zanedlouho po naplnění kvasných nádob **nastává lihové kvašení**, při kterém uniká oxid uhličitý, dužina se rozpadá, uvolňuje se šťáva a kvas se stává tekutým. Oxid uhličitý vynáší na povrch část pevného ovoce, které na hladině vytváří **kvasný klobouk**.

Při probíhajícím lihovém kvašení **kvasný klobouk zabraňuje přístupu vzduchu** a tím i cizím nežádoucím mikroorganismům.

Jakmile zjistíme, že **kvasný klobouk se začíná propadat**, znamená to, že **kvasný proces je ukončen a kvas je vhodný k pálení**.

Plesnivý škrالoup klobouku seškrabáváme a odhodíme.

Odstranění klobouku se nesmí provést předčasně.

Při probíhajícím lihovém kvašení, **klobouk zabraňuje odpařování vzniklého lihu.**

Po vykvašení ovoce se **nádoby uzavřou**, aby neunikaly lihové páry a také, aby se zabránilo infekci hmyzem a **nenastalo octové kvašení**.

Kontrola kvasného procesu je nutné věnovat náležitou pozornost.

Tekutina, která při kvašení ovoce vzniká, **musí mít typické ovocné vůně**.

Nesmí být cítit kyselinou octovou a **ani v náznaku se nesmí projevit hnilobný pach**.

Destiláty je možno vyrábět z různých druhů ovoce, nejčastěji se používají švestky, třešně, meruňky, hrušky, jablka a další.

KRÁTCE K NAKLÁDANÉMU OVOCI :

Švestky :

Jsou nejvhodnější surovinou, musí být dobře vyzrálé.

Výtěžnost švestkového kvasu je až 10 litrů 50% destilátu ze 100kg kvasu.

Ovoce kvasí 6 - 8 týdnů.

Třešně :

U tohoto druhu ovoce dáváme přednost tmavším odrudám. Nádoby plníme pomačkanými odstopkovanými plody. Celé tvrdé ovoce se špatně rozkládá.

Kvasný proces probíhá velmi rychle a obvykle netrvá déle než 3 - 4 týdny.

Kvas je potřebné po prokvašení co nejdříve destilovat.

Výtěžnost ze 100kg ovoce je cca 7 - 8 litrů 50% destilátu.

Jablka a hrušky :

Vyzrálé ovoce musíme podrtit. Celé ovoce, případně krájené se plně nerozloží, což snižuje výtěžnost i kvalitu destilátu.

Nejkvalitnější jablkovci získáme kvašením čisté jablečné šťávy.

Kvašení trvá 6 - 10 týdnů, v závislosti na teplotě kvasného prostoru

(kvas v teplé místnosti bude podstatně rychleji hotový).

Výtěžnost ze 100kg kvasu je asi 7 litrů 50% destilátu.

Meruňky a broskve :

U tohoto ovoce platí stejné zásady jako u švestek, jen je nutno ovoce před použitím vypeckovat!

Nevypeckované ovoce v kvasu Vám nejsme schopni v současné době zpracovat!